

Slane slavske zanimacije - zeleni rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 200 g jogurta
- 200 g blanširanog spanaca
- 1/2 pakovanja praška za pecivo
- 1 kašik ulja
- 6 kašik brašna

Fil:

- 200 g krem sira
- 150 g šunke

Priprema

Umutiti jaja sa jogurtom dodati kašiku ulja, spanac koji je blanširan i dobro oče?en sve lepo sjediniti pa dodati brašno sa praškom za pecivo. U pravougaoni pleh staviti pek papir pa rasporediti umucenu masu. Peci na 220 stepeni 10 minuta Voditi racuna da se ne prepece. Izvaditi iz rerne i odmah umotati u isti papir u obliku rolata. Sacekati da se malo prohladi, premazati krem sirom, poredjati šunku i ponovo uviti u rolat. Obmotati folijom i ostaviti u frižider. Kad se ohladi seci kolutove po svojoj želji. Prijatno.

Savet