

Rolat sa spanacem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašikabrašna
- **2** kašicicesoli
- **300** gspanaca
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **1** cašapavlake
- **150** gfeta sira
- **1** pakovanjekrem sira
- **200** gšunke
- **100** gpecenice

Priprema

Oprati i sitno iseckati spanac. Umutiti jaja, dodati brašno, pecivo i spanac. Izmešati kašikom i peci u podmazan pleh na 250'C desetak minita. Vrucu koru uviti u mokru krpu i ostaviti da ostoji dok se kora ne ohladi.

Umutiti pavlaku, sir i krem sir, pa dodati sitno seckanu šunku i pecenicu. Premazati koru i uviti u rolat.

Savet