

## ***Rolat sa spanacem i susamom***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5jaja
- 1prašak za pecivo
- 2 dljogurta
- 1 kašicicasoli
- 200 gbrašna
- 100 gobarenog spanaca

#### **Fil:**

- 500 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 100 gpecenog susama
- 150 gsitno seckane šunke

#### **Premaz:**

- 1kisela pavlaka

### **Priprema**

Susam staviti u dublju šerpu i na ringli peci susam uz povremeno mešanje, pazeci da ne izgori. U dublju šerpu sipati vodu i malo soli pa staviti da provri. U ključalo spustiti svež spanac i malo ga blanširati. Kada je spanac blanširan vaditi i stavljati u posudu sa hladnom vodom (da bi zadržao zelenu boju) malo ostaviti da odstoji pa ga ocediti i sitno iseckati. Umutiti žumanca sa praškom za pecivo, dodati so, jogurt, brašno i spanac. Umutiti

belanca u cvrst sneg pa dodavati kašiku po kašiku u smesu od žumanaca. Sjediniti i sipati u pleh namazan uljem i posut brašnom. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci. Pecenu koru prekriti mokrom krpom, kako bi omekšala i urolati testo. Ostaviti da se ohladi. Izmešati **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir**, dodati sitno seckanu šunku i susam. Sve sjediniti i namazati koru pa je urolati. Odozgo premazati kiselom pavlakom.

## **Savet**