

Slani rolat (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kisela pavlaka
- 4 kašike spanaca

Za fil:

- kackavalj
- seckana šunka
- pavlaka
- krem sira
- 1 rendano kuvano jaje
- malo soli
- 3 seckana krastavica

Priprema

Kora: Umutiti jaja dodati brašno sa praškom za pecivo, kiselu pavlaku i so, pa tek onda spanac i sve sjediniti. Izruciti u pleh i peći. Kada se kora ispece uviti je u rolat vlažnom krpom i ostaviti da se ohladi. Hladnu koru premazati krem sirom i pobacati preko rendano kuvano jaje i šunku, pa premazati pavlakom pa narendati kackavalj i kisele krastavice, pa zaviti rolat. Umotati u foliju i staviti u frižider.

Savet

Ako želite da rolat bude u narandžastoj boji u koru umesto spana? a dodajte 3 kašike ajvara.