

## ***Rolat od spanaca***



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 125 g margarina
- 200 g brašna
- 400 g mleka
- 500 g spanaca
- 4 - 5 jaja

#### **Fil:**

- 500 g sira
- 1 pavlaka
- 200 g šunke
- 100 g cajne
- 100 g suvog vrata

### **Priprema**

Margarin se topi na laganoj vatri pa se zatim doda brašno i postepeno prži.

Zatim se doda spanac koji je prethodno opran, iseckan i posoljen, sve zajedno proprižiti i postepeno mu dodavati mleko.

Kada se masa sjedini malo je prohladiti i dodati žumanca. Belanca dobro umutiti i dodati smesi.

Smesu sipati u pleh koji je obložen masnom hartijom za pecenje i peci u rerni na 200 stepeni 30 minuta. Potom filovati prethodno pripremljenim filom.

Fil: sjedniti sir i pavlaku, a potom dodati sitno iseckanu šunku, cajnu i suvi vrat.