

Rolat od spanaca sa safaladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 1/3 kesice praška za pecivo
- 1 kašica soli
- 200 g kuvanog spanaca

Za fil:

- 100 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 100 g Moja Kravica kisele pavlake
- 1 safalada
- 1 kašica soli

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa kašicom soli, pa dodati žumanca, iseckan spanac, brašno i prašak za pecivo. Sipati u pleh obložen pek papirom. Kad je gotova kora uviti je i ostaviti da se ohladi. Pomešati sir, pavlaku i so pa premazati ohlaenu koru. Safaladu preseći na pola po dužini i staviti na koru. Uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Savet