

Rolat sa spanacem, sirom i jajima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesicaprška za pecivo**
- **6 kašikabrašna**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 cašeulja**
- **1 cašamleka**
- **6jaja**
- **450 gspanaca**
- **250 gkrem sira**
- **150 gšunkarice**
- **1 cašakisele pavlake**
- **3kuvana jaja**
- **100 gtrapista**

Priprema

Spanac blanširati i procediti, sitno iseci. Ako koristite smrznuti spanac, odmrznite ga pre upotrebe i ocedite. Zatim umutiti jaja (prvo belanca umutiti, zatim dodati jedno po jedno žumance) sa kašicicom soli, dodati mleko, ulje, zatim brašno, prašak za pecivo i na kraju spanac. Izliti u pleh obložen pek papirom i peci u ugrevanoj rerni na 200 C, oko 20 minuta. Pecenu koru za rolat staviti na vlažnu krpu, odlepiti pek papir i odmah uviti u vlažnu krpu. Kada se malo prohladi i opusti, odviti rolat, premazati krem sirom i pavlakom u koji smo umešali sitno seckanu šunkaricu, trapistom i poreati cela kuvana jaja duž rolata, pa ponovo uviti rolat.

Savet

Pre sluzenja dobro ohladiti u frizideru i neposredno pred sluzenje iseci na parcad debljine oko 1-2 cm.