

Rolat sa spanacem, sirom i jajima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**praška za pecivo
- **6 kašika**brašna
- **1 kašica**sol
- **1/2** **čaše**ulja
- **1** **čaša**mleka
- **6**jaja
- **450 g**spanaca
- **250 g**krem sira
- **150 g**šunkarice
- **1** **čaša**kisele pavlake
- **3**kuvana jaja
- **100 g**trapist

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 kašicom soli, dodati mleko, ulje, zatim brašno, prašak za pecivo i na kraju spanac. Izliti u pleh obložen pek papirom i peci u ugrejanoj 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 služenja dobro ohladiti u frizideru i neposredno pred služenje iseci na parcad debljine oko 1-2 cm.