

Zeleni rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg spanaca
- 300 g šunke
- 6 jaja
- 6 kašika brašna
- 2 pavlake
- biber
- ulje
- so

Priprema

Obariti spanac u slanoj vodi, ocediti i sitno iseckati. Žumanca umutiti sa 4 kašike ulja i pomešati sa spanacem. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Zatim dodati brašno i sjediniti masu. Ulupati sneg od belanaca i lagano ga umešati u masu od spanaca. Sipati masu u podmazan pleh i peci oko 15 minuta u zagrejanom rebrni na 200 °C. Zatim izvaditi koru, staviti je na vlažnu krpu i uviti u rolat.

Šunku sitno iseckati i pomešati sa cašom pavlake. Zaciniti po ukusu. Koru pažljivo odmotati, namazati masom od šunke i ponovo urolati. Rolat premazati pavlakom i garnirati po želji.

Umesto nadeva od šunke može da se napravi nadev od sira. Veoma je lepo u kombinaciji sa spanacem, a izgleda dekorativno.