

## *Rolat od spanaca punjen sirom i šunkom*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5 kašika** iseckanog i obarenog spanaca
- **1** pavlaka
- **5** žumanaca
- **5 kašika** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **malosoli**
- **5** belanaca

#### **Za fil:**

- **250 g** sira
- **1** pavlaka
- **300 g** šunkarice

### **Priprema**

Sastojke za testo sjedinite, a umucena belanca dodajte na kraju. Sipajte u veci pleh kako bi kora bila što tanja i ispecite. Ispecenu koru staviti na vlažnu krpu i uvijte u rolat. Kada se kora ohladi, odvititi je i namazati filom od

sira i pavlake, pa poređati odozgo šunkaricu, pa ponovo uvijte u rolat. Rolat je najbolje spremati dan ranije.

## **Savet**