

## ***\*Svekrvino oko\****



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 7jaja
- **6 kašik**abrašna
- **4 kašike**ulja
- **1 kašica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**susama
- **1** **čaš**ajogurta
- **50 g**spanaca

### **Za fil:**

- **200 g**sira
- **1** **čaš**apavlake
- **100 g**majoneza
- **100 g**šunkarice

## I još:

- 7 kuvanih jaja
- 4 roštiljske kobasice

## Priprema

Roštiljske kobasice ispržiti sa obe strane, dok ne uhvate lepu boju, izvadite ih i ostavite da se ohlade. Belanca odvojiti od žumanaca i mutiti mikserom u cvrst sneg. Zatim dodati žumanca i još malo mutiti. Dodati jogurt, ulje, prašak za pecivo, soli, susam i brašna. Lepo promešati smesu i isipati u pleh (mera je za veci pleh). Spanac iseckajte sino i pospite po kori, ali bez mešanja. Staviti da se pece na 180 C dok ne porumeni.

Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i zajedno sa krpom uviti u rolat i tako uvijeno treba da stoji 10-tak minuta. Zatim skinuti krpu.

Za fil umutiti sir sa pavlakom, dodati šunkaricu i majonez. Rolat ispraviti i namazati filom. Na pocetku kore staviti 2 kobasice, jednu do druge i zamotati samo jedan krug. Zatim poslagati jaja, kome smo presekli vrhove da bi mogla lakše da prionu jedno do drugog. Opet saviti rolat jedan krug. Zatim dodati kobasice, stavite ih jednu do druge i zaviti ceo rolat. Uviti u foliju i ostaviti u frižideru da se stegne. Služiti hladno. Prijatno!

## Savet