

Zeleni rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **malosoli**
- 4 **kašike** brašna
- 3 **kašike** ulja
- 1/2 **kiesice** praška za pecivo
- 300 g blitve
- 100 ml mleka

Za nadev:

- 120 g šunke
- 200 g feta sira
- 2 **kašike** kisele pavlake

Priprema

U belanca dodati malo soli i mikserom umutiti u cvrst sneg, zatim dodati žumanca pa brašno, ulje i prašak za pecivo. Blitvu oprati, na kratko probariti i ispasirati. Dodati je u smesu sa jajima, promešati i presuti u podmazan pleh. Peci na 200 C oko 25 minuta. Pecenu koru izruciti na vlažnu krpu, prelitu mlekom da bude socna, a ne suva, uviti u rolat i ostaviti da se prohladi. Feta sir umutiti sa kiselom pavlakom.

Ohlaenu koru premazati sirom i poreati šunku isecenu na listice. Uviti u rolat i prekriti samolepljivom folijom. Prijatno!

Savet