

Slani rolat sa spanacem



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- 4 jajeta
- 4 kašikebrašna
- 100 mlulja
- 100 ml jogurta
- 1/2 kašicicesoli
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 100 gblendiranog kivanog spanaca

Za fil:

- 300 gsirnog namaza
- 150 gšunke
- 100 gkiselih krastavaca

Priprema

Razdvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u sneg. U žumanca dodati ulje, so, spanac i jogurt. Polako sastaviti sa umucenim snegom. Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo i lagano ga umešati varjacom, a ne mikserom kako Vam sneg ne bi "pao". Izliti u veci pleh na papir za pecenje. Peci desetak minuta na 180 stepeni. Topli rolat srolati zajedno sa papirom i ostaviti da se ohladi. Ohlaen filovati po želi, ja sam koristila sirni namaz, šunku i krastavcice. Rolat sam premazala namazom, složila šunku, a krastavcice izrendala.

Savet

Na isti nain možete praviti i slani rolat sa ajvarom samo umesto spanaa stavite nekoliko kašika ajvara. Od ovakvih slanah kora možete praviti i slanu tortu. Pustite mašti na volju.