

Slani trokutici i rolat sa spanacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Slani trokutici:

- 1 velika oblanda
- 400 g krem sira
- 200 g sitnog sira
- 150 g majoneza
- 2 čaše (400 ml) kisele pavlake
- 400 g kackavalja, isecen na tanke listice
- 400 g praške šunke, tanko isecene
- 50-100 g prepečenog susama

Rolat sa spanacem:

- 2 jajeta
- 1 dlulja
- 1 dl jogurta
- malo soli
- 200 g skuvanog i iseckanog spanaca
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- **2 kašikesitnog sira**
- **3 kašikekisele pavlake**
- **100 gpraške šunke**

Priprema

Slani trokutici: Krem sir, sitan sir, majonez i pavlaku lagano varjacom izmešati. Kada je smesa sastavljena filovati oblantu. Filovati oblanta: fil (u tankom sloju), praška šunka, opet fil (u tankom sloju) pa oblanta, opet fil, kackavalj, fil, oblanta, fil, praška šunka, fil, oblanta, fil, kackavalj, fil, oblanta, fil. Posuti sa prepecenim susamom. Sutradan seci trokutice. Rolat sa spanacem: Umutiti jaja pa dodati ulje, jogurt, malo soli, spanac, brašno i pecivo sve zajedno lagano promešati. Sipati u pleh i peci, na 180 C 15 minuta, (dim pleha:24x36 cm). Ispecenu koru uviti u rolat. Kada se kora ohladila pripremiti fil. Fil za rolat: Sastaviti sir sa kiselom pavlakom, lagano varjacom posoliti po želji, pa premazati rolat, preko fila pore?ati šunku, pa opet fil i uviti rolat... Seci kada se rolat dobro ohladi.

Savet