

## *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** prepecenog susama

#### **Rolat sa spanacem:**

- 2 jajeta
- **1 dl** ulja
- **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 oblandu. Filovati oblanda: fil (u tankom sloju), praška šunka, opet fil (u tankom sloju) pa oblanda, opet fil, kackavalj, fil, oblanda, fil, praška šunka, fil, oblanda, fil, kackavalj, fil, oblanda, 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 poreati šunku, pa opet fil i uviti rolat... Seci kada se rolat dobro ohladi.

## Savet