Rolat sa spanacem (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- **4**jajeta
- **300 g**sira
- **2 dl**ulja
- **2 dl**kisele vode
- **1/2 kašicice**soli
- **3 briketa**spanaca
- **50 g**griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **20 g**susama

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti mikserom. U cvrt šam dodati žumanca i sve zajedno umutiti. Dodati izmrvljen sir, ulje, kiselu vodu griz, so i spanac. Sve lepo sjediniti i sa ovim filom mazati kore. Za svaku koru je dovoljno po 2-3 kašike fila. Kore slagati jednu na drugu. Malo fila ostaviti za odozgo. Uviti rolat od svih kora. Premazati ostatkom fila i posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u ukusu.

Prijatno.

Savet