

Slani rolat sa spanacem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu spanaca:

- **600 g** spanaca
- **50 ml** mleka
- **50 ml** ulja

Za koru:

- **5** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **6 kašika** brašna
- **na vrh noža** praška za pecivo

Za fil:

- **400 g** kisele pavlake
- **200 g** dimljenog kackavalja
- **200 g** šunke
- **3** kuvana jajeta
- **200 g** krem sira

Priprema

Pripremiti prvo spanac: Spanac oprati i ocistiti. Obariti ga na kratko da omekša. Zatim ga saseckati na sitno. Pomešati ulje i mleko i upržiti saseckan spanac dok tecnost ne ispari.

Kora: Umutiti 5 jaja i so. Kada se lepo umuti dodati 6 kašike brašna i pripremljeni spanac. Dodati malo praška za pecivo (može i bez). Sjediniti sve mikserom i izliti u pleh obložen pek papirom. Ispeci koru u zagrejanj rerni na 200 C. Koru staviti na mokru krpu i prekriti drugom mokrom krpom da omekša. Kada se kora prohladi i omekša filovati.

Filovanje: Koru premazati sa 200 g kisele pavlake. Porežati cele parcice šunke, kackavalja i narendati kuvana jaja. Odozgo premazati sa 200 g kisele pavlake i uviti u rolat. Rolat premazati krem sirom i staviti u frižider da se lepo ohladi i stegne.

Savet

Rolat je preukusan i što više stoji u frižideru lepši je i odlično se seže, ne puca uopšte. :-)