

## Žuto-zeleni rolat sa susamom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 4 jajeta
- 3 kašike brašna
- prstohvat soli
- 2 brikete spanaca
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### Za fil:

- 200 g sira
- 3 kašike pavlake
- 100 g seckane šunke
- 50 g pečenog susama

### Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst šam. Dodati žumanaca, nastaviti mucenje dok se ne dobije penasta smesa. Iskljuciti mikser, dodati brašno pomešno sa praškom za pecivo, ulje, prstohvat soli, lagano promešati i podeliti smesu na dva dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugom dodati brikete spanaca. Pleh 36x36 cm obložiti pek papirom i u isti mah sipati i jednu i drugu smesu. Do polovine pleha dođe jedna smesa, a od druge polovine druga. Peci na 200 C dok ne porumeni. Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i umotati vruću koru u rolat i pustiti da se ohladi. Skinuti krpu. Za fil je potrebno pomešati sir, koga ste izgnjecili viljuškom, dodati

pavlaku, seckanu šunku i prepecen susam. Ovim filom filovati rolat. Uviti rolat u foliju i ostaviti najmanje dva sata da se dobro rashladi.

Seci po želji. Uživati u ukusu i divnom izgledu.

Prijatno.

**Savet**