

Posni rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 250 g kivanog krompira
- 250 g brašna
- 1 mala soljica vode
- malo kvasca
- malo šecera
- spanac
- šampinjoni

Priprema

Omekšati 1 margarin, 250 g kivanog propasiranog krompira, 250 g brašna, 1 mala šoljica mlake vode sa malo kvasca i malo šecera.

Zamesiti testo i ostaviti u frižideru 12 sati.

Podeliti na 2 dela i razvuci 2 korice na celofanu namazanim uljem.

U jedan rolat staviti proprže spanac, a drugi proprzene šampinjone.

Peci na 200 stepeni da porumeni.