

Slani rolat (9)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **400 g** blitve
- **1 mala šoljica**ulja
- **1 mala šoljicamleka**
- **5jaja**
- **1 kašicicasoli**
- **6 kašikebrašna**
- **1 kašicicaprška za pecivo**

Za filovanje:

- **300 g**dimljene šunke
- **3 kuvana jajeta**
- **2 cašekisele pavlake**
- **1 caša** krem sira

Priprema

Prvo pripremimo blitvu tako što je operemo, ocistimo i obarimo u kljucaloj vodi da omekša. Zatim saseckamo i upržimo u šerpici sa malo ulja i mleka dok tecnost ne ispari.

U ciniji lepo umutimo jaja sa malo soli. Kada se umute dodamo brašno, malo praška za pecivo i pripremljeni spanac/blitvu .

Izlijemo u pleh sa pek papirom i ispecemo koru u zagrejanoj rerni na 200 C.

Ispecenu koru uvijemo u mokru krpu i ostavimo da se ohladi....

....zatim nafilujemo. Koru premažemo krem sirom, poreamo dimljenu šunku, preko narendamo kuvana jaja, a zatim premažemo pavlakom. Ja sam iskoristila jednu celu i 1/3 druge caše.

Pomocu krpe uvijemo u rolat i stavimo na tacnu.

Rolat premažemo ostatkom pavlake i stavimo u frižider da se lepo ohladi i stegne.

Zatim seci na parcice kada se lepo ohladio.

Rolat je najbolje pripremati dan ranije jer se jako lepo ohladi, stegne i odlicno se sece...ne puca uopšte i ne raspada se, tako da se može lepo i servirati :-)

Savet

Jako lep i ukusan rolat :-) uvek ga rado spremam, a sa još veom radošu ga jedemo i nestane za jedan dan :-) prijatno :-)