

## **Slani rolat (9)**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **400 g** blitve
- **1 mala** šoljicaulja
- **1 mala** šoljicamleka
- **5**jaja
- **1 kašicica**soli
- **6 kašike**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

#### **Za filovanje:**

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

### **Priprema**

Prvo pripreмимо blitvu tako što je operemo, ocistimo i obarimo u ključaloj 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 zagrejanj rerni na 200 C.

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

....zatim nafilujemo. Koru premažemo krem sirom, porežamo dimljenu šunku, preko naredamo 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 vešom radošću ga jedemo i nestane za jedan dan :-) prijatno :-)