

Rolat sa spanacem (2)



Sastojci

Za koru Vam je potrebno:

- 4 jajeta
- 150 g obarenog spanaca
- 2 kašike margarina
- 1 cen belog luka
- so
- biber

Za fil Vam je potrebno:

- 250 g krem sira
- 150 g suvog vrata ili pecenice
- 1 manji praziluk
- 1 manji paradajz

Priprema

Za koru: Odvojite belanca od žumanaca pa umutite cvrst sneg od belanaca uz dodatak malo soli. Na margarinu propržite sitno seckan cen belog luka , dodajte sitno seckan spanac, dobro promešajte, zacinite po ukusu i ohladite. U ohlaen spanac dodajte žumanca i kratko mutite mikserom da se masa sjedini. Postepeno dodajte belanca, kašiku po kašiku, i polako mešajte varjacom.

Rasporedite masu na papirom za pecenje obložen pleh i pecite na 180 stepeni oko 15-tak minuta.

Gotov rolat prevrnite na krpom i prekrijte ga vlažnom krpom (ne morate da skidate papir) i ostavite da se ohladi pa filujte sledecim filom.

Za fil: Paradajz (samo mesnati deo) i praziluk sitno iseckajte. Izmešajte krem sir sa prazilukom.

Na koru nanesite tanak sloj krem sira sa lukom , preko poreajte šnite pecenice ili suvog vrata pa ih premažite ostatkom fila. Preko fila pobacajte sitno seckan paradajz i pažljivo uvijte u cvrst rolat.

Ostavite rolat da se dobro ohladi pa secite i uživajte u božanstvenom ukusu.