

Rolat sa spanacem (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikevode
- 3 kašikemleka
- 1 kašicicasoli
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 gsmrznutog spanaca

Za fil:

- 500 gsira
- 180 mlpavlake
- 300 gsalame, šunkarice...
- 1 rendano kuvano jaje
- 100 g kackavalja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca i so umutiti u cvrst sneg, pa dodati žumance, mleko i vodu. Spanac se odmrzne, dobro ocedi i doda u smesu. Sjediniti i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano umešati, pa smesu izrucini na veliki pleh od rerne obložen papirom za pecenje. Ravnomerno razvuci smesu, pa staviti da se pece na 180 stepeni, dok blago ne porumeni. Vrucu koru uviti zajedno sa papirom za pecenje i ostaviti da se ohladi.

Pomešati sir i pavlaku, pa premazati ohlaženu koru. Zatim posuti sitno seckanu salamu ili po izboru, sitno seckane kisele krastavce, izrendano kuvano jaje i rendani kackavalj. Rolat umotati u foliju i ostaviti u frižider do posluženja.

Savet