

## *Rolat sa spanacem i susamom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 3 kašike brašna
- 1/2 kašice soli
- 3 kašike ulja
- 100 g spanaca
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 200 g sira
- 1 kašapavlake
- 200 g pileca prsa
- 50 g susama

### **Priprema**

Spanac oprati, izblanširati, ohladiti i iseci na sitnije komade. Susam staviti u tejlflon tiganju i propržiti ga kratko dok ne dobije zlatnu boju, ohladiti. Belanca odvojiti od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Zatim dodati žumanca, nastavite mucenje dok ne postanu penasta. Iskljuciti mikser pa dodati so, ulje, brašno pomešanim sa praškom za pecivo i izmešati varjacom. Smesu podeliti na dva dela i u jedan dodati spanac i promešati. Pleh obložiti pek parom i isipati naizmenicno obe smese. Poravnati varjacom i peci na 200 C dok ne porumeni.

Dovoljno je 5-7 minuta u zavisnosti od rerne, brzo kora bude gotova.

Gotovu koru staviti na vlažnu krpu i odmah uvijte u rolat zajedno sa krpom. Da stoji 2 minuta pa skinuti krpom i ostavite da se rolat ohladi. Sir stavite u odgovarajuću posudu, dodajte pavlaku i sve zajedno izmiksati. Dodajte prepečen susam. Premazati celu koru polovinom fila, poređajte pileca prsa pa preko opet stavite fil. Poravnati varjacom. Uviti rolat, blago zatežuci i krenite prvo od dela bez spanaca. Ceo rolat stavite u foliju i dobro rashladite. Secite na parcice željene velicine i uživajte u ukusu.

## **Savet**