

## *Pikantni slani rolat*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g spanaca
- 200 g šunke (pileca prsa)
- 1 pavlaka
- 3 manja krem sira
- malo majoneza
- 150 g kackavalja
- 100 g mariniranih šampinjona
- prstohvat soli
- nekoliko kapi ulja
- malo aleve paprike
- 3 lista oblände

### **Priprema**

Listove oblände uviti u vlažnu krpu da omekšaju da bi mogli da se urolaju.

250 g spanaca oprati, obariti, ocediti i ispasirati. Šunku, kackavalj izrendati.

3 krem sira i pavlaku dobro izmešati, dodati malo ulja, soli, majoneza. Tu masu podeliti na 3 dela.

U jedan deo staviti spanac u drugi deo staviti šunku, marinirane šampinjone i kackavalj, a u treci staviti malo aleve paprike i može zacín po želji.

Uzeti prvu koru oblände pa naneti fil sa spanacem, zatim drugu koru pa fil sa šunkom, šampinjonima i kackavaljem i trecu koru premazati filom u kome je stavljena aleva paprika.

Urolati i odozgo premazati rolat tankim slojem krem sira i preko narendati kackavalj.

Dobro ohladiti u frideru i služiti kao predjelo. Prijatno!