

Rolat od spanaca (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 2 kašikeulja
- 2 kašikemleka
- 6 kašikabrašna
- 1 kašicicasoli
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- Za fil:
- 250 gtvrdog sira
- 200 gkisele pavlake
- 2kuvana jajeta
- 200 gšunke
- 1 kašicicasoli
- Za dekoraciju:
- 1 cašakisele pavlake
- 100 gkackavalja

Priprema

Priprema kore: Odvojiti belanca od žumanca. Umititi belanca penasto sa jednom kašicom soli. Umucenim belancima dodati žumanac po žumanac uz neprekidno mešanje mikserom. Dodati ostale sastojke, ulja 2 kašike, mleka 2 kašike, brašna 6 kašika i pola kesice praška za pecivo.

Spanac oprati, usitniti na trake i staviti u posudu sa ključalom vodom, bariti oko 5 minuta. Izvaditi spanac iz vode, pustiti da se ohladi, procediti ga od vode i rukama ga izgnjeciti. Dodati spanac u pripremljenu masu,

promešati varjacom da se dobro sjedini spanac sa umucenom masom. Isipati u četvrtast pleh obložen papirom za pečenje.

Zagrejati rernu na 200°C i peći koru oko 30 minuta. Pecenu koru sa papirom odmah uviti u krpu, ostaviti da se tako ohladi.

Fil za rolat: U posudu izrendati sir, dodati kiselu pavlaku, narendati kuvana jaja, usitniti šunku. Varjacom promešati da se izjednači i sjedini sir sa pavlakom, šunkom i jajima.

Finalni postupak: Uvijenoj kori skinuti papir, premazati je celokupnim pripremljenim filom. Premazanu koru filom uviti u rolat. Umititi kiselu pavlaku i premazati ceo rolat, kackavalj izrendati odozgo preko pavlake.

Slani rolat od spanaca ostaviti na hladnom da se dobro stegne, kako bi se lakše sekao na rolate.

Savet

Slani rolat sa spancem je laganog ukusa i dekorativnog izgleda. Vrlo je izdašan, pogodan za razna slavlja i veselja. Služiti ga kao hladno predjelo uz razne slane akonije. Prijatno!