

# Šareni slani rolat



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 200 mlkisele pavlake
- 200 g skuvanog oce?enog spanaca

### Za fil I:

- 5 trdo skuvana žumanca
- 150 gšunke
- 2 kašikeulja
- 50 gkrem sira

### Za fil II:

- 5kuvana belanca
- 1 kašikaulja
- 150 gkrem sira

### Za premaz:

- 200 gkisele pavlake

- **po potrebi** kackavalj

## **Priprema**

U odgovarajuću činiju umutiti belanca pa dodati jedno po jedno žumance, so, kiselu pavlaku prašak za pecivo i isceđeni spanac. Izjednčiti smesu i sipati u četvrtast pleh obložen pek papirom. Koru peći na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu da se ohladi.

Žumanca i šunku samleti na mašini za meso pa dodati ulje i krem sir. Izjednčiti smesu pa na foliji oblikovati valjak dužine oko 30 cm. Valjak uviti u foliju i staviti u frižider da se stegne.

Belanca samleti pa dodati ulje i krem sir, pa izjednčiti fil.

Ohlađenu koru premazati belim filom. Na početak kore staviti žut valjak i uviti rolat.

Rolat premazati pavlakom i posuti rendanim kackavaljem. Ukrasiti po želji.

## **Savet**

Rolat je savršenog ukusa, dekorativan i izuzetan za novogodišnje i božićne praznike