

Posni rolat od spanaca



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **1 šoljica** ulja
- **2 šoljice** kisele vode
- **2 šoljice** piva
- **3 briketas** spanaca
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **3** krompira
- **2** šargarepe
- **1** manji paškanat
- **1** manji celer
- **1 glavic** crnog luka
- **200 g** šampinjona
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **2 kašice** ulja

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti ulje, dodati kiselu vodu, pivo i spanac. Sve izmešati špatulom pa dodati brašno i

sodu bikarbonu. Sjediniti lepo sastojke i peci u pleh od elektricnog šporeta koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 15 minuta. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostavite da se ohladi.

Za to vreme pripremite fil. Skuvajte krompir, šargarepu, pašlanat i celer. Na ulju propržiti sitno secen crni luk. Kada postane staklast dodati iseckane šampinjone. Dinstati dok sva voda ne ispari. Posoliti i dodati zacinsko bilje. Na kraju dodati uzgnjecen beli luk. Kuvano povrce ispasirati, pa dodati dinstane šampinjone. Sve sjediniti da se napravi kompaktna smesa. Namazati koru, uviti u rolat cvrsto zatežuci. Umotajte rolat u aluminijumsku foliju i ostavite najmanje 3 sata u frižideru. Rolat se lako sece, ukusan je jako.

Uživajte u posnom zalogaju. Prijatno !

Savet