

Slani rolat (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **5** jaja
- **200** g spanaca
- **1/2** kašicicesoli
- **1/2** kašicicezacina koje volite, biber,...beli luk...
- **2** kašikekisele pavlake
- **2** kašike ulja
- **5** kašika brašna

Za fil:

- **250** g krem sira
- **1** kašikakisele pavlake
- **250** g pilece šunke, ili pizza šunke....

Priprema

Prvo spanac oprati, ocistiti i prelititi sa vrelom vodom. Staviti u cediljku i ostaviti da se ocedi i ohladi. Od jaja u zdelu posebno odvojiti žumanca, a posebno belanca. U žumanca dodati zacine, so, pavlaku, ulje i spanac. Sve mešati mikserom dok se ne dobije jednolicna smesa. Belanca umutiti u cvrst sneg, lagano dodati brašno i kašikom umešati u žumanca. U tepsiju 30x40 cm staviti papir za pecenje i po njemu rasporediti smesu. Staviti u prethodno zagrejanu rernu na 180 i peci oko 25 minuta. istu kuhinjsku krpu malo navlažiti sa vodom, staviti na nju pecenu koru i zarolati po dužini. Kada se rolat skroz ohladio, odmotajte krpu, skinite papir za pecenje i premažite rolat sa krem sirom u koji ste dodali kašiku pavlake. Filujte onu stranu gde je bio papir za pecenje, preko poreajte šunku, pa opet premažite krem sirom i urolajte. Rolat ostavite da se ohladi.

Savet