

Slani rolat (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- 5 jaja
- 200 g spanaca
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice zacina koje volite, biber,....beli luk...
- 2 kašike kisele pavlake
- 2 kašike ulja
- 5 kašika brašna

Za fil:

- 250 g krem sira
- 1 kašika kisele pavlake
- 250 g pilece šunke, ili pizza šunke....

Priprema

Prvo spanac oprati, ocistiti i preliterati 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 krpku malo navlažiti sa vodom, staviti na nju pecenu koru i zarolati po dužini. Kada se rolat skroz ohladio, odmotajte krpku, 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 porežite šunku, pa opet premažite krem sirom i urolajte. Rolat ostavite da se ohladi.

Savet