

## ***Posni rolat sa spanacem***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** mineralne vode
- **8 kašika** brašna
- **2 kašice** prašak za pecivo
- **200 g** obarenog, iseckanog spanaca
- **1/2 kašice** soli

#### **Za fil:**

- **100 g** posni majonez
- **1** vecikuvani, izrendani krompir
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2** crvene kisele paprike

### **Priprema**

U posudu stavite mineralnu vodu, dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo, obareni i iseckani spanac i so. Sve umutiti mikserom na manjoj brzini da nema grudvica. Pleh obložiti papirom za pecenje i isipati smesu, poravnati je i peći na 200 C oko 10 minuta.

Vrucu koru urolati zajedno sa papairom i pustite dok ne naporvite fil. Kuvani krompir izrendajte, dodajte posni majonez, posolite, pobiberite i dodajte iseckanu kiselu, crvenu papriku. Sve sjediniti te ovim filom premazati rolat. Uviti lagano, kora je kruta i može negde da pukne ali bez brige, uvijte ceo rolat a zatim ga urolajte u alu

foliju, zatežuci. Ostavite najmanje dva sata da se povežu sastojci.

Seci na šnite odgovarajuće velicine. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**