

Slani rolat sa spanacem i pavlakom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 gspanaca**
- **1/2 šoljicemleka**
- **1/2 šoljiceulja**
- **4jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **5 kašikebrašna**
- **2,5 cašekisele pavlake**
- **2 kuvanajajeta**
- **150 gšunke**

Priprema

Spanac obariti pa ga sitno saseckati i upržiti sa pola šolje mleka i pola šolje ulja. Koristila sam male šoljice za kafu. Pržiti dok tecnost ne ispari. Zatim umuti jaja sa malo soli, dodati brašno i prašak za pecivo, sjediniti pa umešati i pripremljeni spanac. Izliti u pleh sa pek papirom i ispeci koru u zagrejanoj rerni na 200C. Pecenu koru odvojiti od papira i staviti između dve krpe koje smo potpuno nakvasili vodom. Ostaviti da se kora tako ohladi pa filovati. Koru premazati pavlakom, poreati kolutove šunke i narendati dva kuvana jaja, preko premazati još jednim slojem pavlake i uviti u rolat, pomocu krpe. Rolat premazati ostatkom kisele pavlake i staviti u frižider da se lepo ohladi i stegne, najbolje preko noci.

Savet

Rolat se jako lepo see kada se ohladi i jako je ukusan, pogodan za sva slavlja i proslave kako ukusom tako i izgledom. :) Prijatno :)