

Slani rolat sa spanacem i pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** spanaca
- **1/2 šoljice** mleka
- **1/2 šoljice** ulja
- **4** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **5 kašike** brašna
- **2,5** kašike kisele pavlake
- **2** kuvana jajeta
- **150 g** šunke

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 zagrejanjoj 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, poređati 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 seže kada se ohladi i jako je ukusan, pogodan za sva slavlja i proslave kako ukusom tako i izgledom. :) Prijatno :)