

Zeleni posni rolat



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** kisele vode
- **8 kašika** brašna
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **200 g** blanširani spanac
- **1/2 kašice** soli

Za fil:

- **200 g** posnog majoneza
- **100 g** biljnog kackavalja
- **3** kisela krastavca
- **1** crvena paprika

Priprema

Spanac obariti, ohladiti i iseci. Pomešati kiselu vodu sa brašnom, dodati prašak za pecivo, so i mikserom umutiti smesu da nema grudvica. Isključiti mikser pa dodati spanac. Promešati kašikom pa isipati u pleh koga ste

obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Pecenu koru zarolati i ostaviti da se hladi.

Kackavalj izrendati pa dodati majonez, iseckane kisele krastavce i iseckanu papriku. Sjediti i premazati hladnu koru. Uviti u rolat, obmotati folijom i ostaviti najmanje 2 sata da se sjedine sastojci.

Seci po želji i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet