

## **Šareni rolat (6)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gsira
- **150** gmargarina
- **150** gšunke
- **2** kašikeajvara
- **2** kašikealeve paprike
- **300** gsapanaca
- **1** manjašargarepa

### **Priprema**

Pomešati sir i margarin isecen na listice. Masu lepo izmešati.

Šunku iseci na kockice. Šargarepu obariti u slanoj vodi, da ne bude previše kuvana da se ne raspadne. Iseckati na kockice. Spanac obariti u slanoj vodi. Dobro ocediti i iseckati sitno.

Smesu od sira i margarina podeliti na 3 jednakaka dela: Prvi deo: staviti ajvar i alevu papriku. Drugi deo: staviti spanac. Treci deo: staviti šunku i šargarepu.

Izmešati viljuškom da se dobije kremasta smesa.

Na poslužavniku staviti samolepljivu foliju. Staviti prvi deo smese, oblikovati cetvrtasto kao tortu. Preko staviti drugi deo smese i oblikovati. Poslednji je treci deo.

Folijom uviti rolat i ostaviti da se stegne.

Seci na komade. Služiti kao predjelo!

### **Savet**

Lep i ukusan rolat. Odlicna dekoracija za slavsko predjelo. Može da posluži kao doruak ili veera.