

Šareni rolat (6)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sira
- **150 g** margarina
- **150 g** šunke
- **2 kašike** ajvara
- **2 kašike** alevne paprike
- **300 g** spanaca
- **1 manja** šargarepa

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 jednaka 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 četvrtasto 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 doručak ili večera.