

Rolat od tost hleba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **9 kriškitost hleba**
- **150 gkackavalja**
- **150 gpica šunke**
- **100 gkrem sira**
- **100 gseckanog spanaca**
- **1jaje**
- **30-40 gotopljenog maslaca**
- **maloorigana, bosiljka**

Priprema

Svako parce tost hleba opseci nožem i skinuti korice. Zatim korice hleba sitno iseckati i ostaviti sa strane. Tako „skrojen“ hleb poreati na pek papir u srazmeri 3×3. Svako novo parce hleba blago preklopiti preko prethodnog. Zatim oklagijom pažljivo razvuci što je tanje moguce.

Preko poreati kackavalj. Preko kackavalja poreati parcice pica šunke.

Umutiti jaje, krem sir i seckani spanac. Ovoj smesi dodati sitno seckane korice hleba. Sve dobro promešati, pa nadev rasporediti duž jedne strane rolata.

Uz pomoc pek papira pažljivo urolati. Polovinu maslaca otopiti, dodati mu malo origana i bosiljka, pa ovim preliti rolat odozgo. Preko rasporediti još par kockica maslaca.

Zajedno sa pek-papirom, rolat staviti u modlu za hleb. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Prohладити, сечи на кocke, па služiti.

Savet