

## ***Rolat od tost hleba***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **9 kriškitost** hleba
- **150 g**kackavalja
- **150 g**pica šunke
- **100 g**krem sira
- **100 g**seckanog spanaca
- 1jaje
- **30-40 g**otopljenog 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 pore?ati na pek papir u srazmeri 3×3. Svako novo parce hleba blago preklopiti preko prethodnog. Zatim oklagijom pažljivo razvuci što je tanje moguće.

Preko pore?ati kackavalj. Preko kackavalja pore?ati 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 zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata. Prohladiti, seci na kocke, pa služiti.

## **Savet**