

Zeleni i crveni rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Zeleni rolat:

- **3** jajeta
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikekisele pavlake
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- prstohvatsoli
- **3** kašikeulja
- **200** gobarenog spanaca

Crveni rolat:

- **3** jajeta
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikeulja
- **3** kašikekisele pavlake
- **3** kašikeajvara
- **1** prstohvatsoli
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Fil:

- **500** gfeta sira
- **180** gkisele pavlake
- **300** gpraške šunke

Priprema

Izmutiti jaja, dodati ulje, kiselu pavlaku, so, prašak za pecivo i brašno. Na kraju u zelni rolat dodati obaren i sitno iseckan spanac, a u crveni rolat dodati ajvar. Staviti u podmazan pleh (22x33 cm) i staviti u zagrejanu fornu na 200 stepeni da se pece oko 15 minuta.

Pecene kore staviti odmah tako vrue u krpu i zamotati, ostaviti da se ohlade. Izgnjeciti feta sir, dodati pavlaku i sve lepo sjediniti. Odmotati koru iz krpe pa je premazati cetvrtinom fila. Rasporediti 150 g šunke pa preko šunke namazati još cetvrtinom fila. Uviti sve lepo u rolat pa umotati u strec. Foliju i ostaviti u frižider da se lepo stegne. Ponoviti postupak i sa drugim rolatom.

Savet