

## *Zeleni i crveni rolat*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Zeleni rolat:**

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 3 kašike kisele pavlake
- 1/2 kesice praška za pecivo
- prstohvatsoli
- 3 kašike ulja
- 200 gobarenog spanaca

#### **Crveni rolat:**

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 3 kašike ulja
- 3 kašike kisele pavlake
- 3 kašike ajvara
- 1 prstohvatsoli
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Fil:**

- 500 g feta sira
- 180 g kisele pavlake
- 300 g praške 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 rernu na 200 stepeni da se pece oko 15 minuta.

Pecene kore staviti odmah tako vruce 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. Foliiju i ostaviti u frižider da se lepo stegne. Ponoviti postupak i sa drugim rolatom.

## **Savet**