

Rolat pita sa sirom i spanacem



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora
- **500 g**sira
- **400 g**spanaca
- **4**jajeta
- **2** kašikekisele pavlake
- **100 g**margarina
- **100** gulja
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1/2** kašikesuvog biljnog zacina
- **po potrebisoli**
- **po potrebisusam**

Priprema

Kore podeliti na pola da imate za dva rolata. Spanac oprati iseckati sitnije i malo propržiti oko 5-6 minuta sa malo suvog biljnog zacina da se spanac malo opusti. Umutiti 2 jajeta dodati izmrvljen sir pa u tu smesu umesati propržen spanac i pola praška za pecivo. Uzeti prvu polovinu kora prebroiti ih i opet podeliti na pola. Ulje i margarin pomešati i zagrejati i tom smesom premaživati prvih pet kora. Petu koru namazati filom pa nastaviti sa reanjem ostalih pet kora opet petu koru premazati filom od sira i spanaca, a onda sve uviti u rolat. Sve ponoviti sa dugom polovinom kora da dobijete 2 rolata.

Svaki rolat iseci na osam parcica tako da ukupno dobijete 16 parceta. Uzeti tepsiju za pecenje obložiti je peci papirom i poreati uspravno parcice pite.

Umutiti 2 jajeta sa dve kašike kisele pavlake i preliti preko svakog parceta pite i odozgo posuti susamom.

Pitu peci u zagrejanoj rerni na 220 C oko 15 minuta, a onda smanjiti na 200C i peci još 25 minuta. Pecenu pitu prekritis cistom krpom i ostaviti desetak minuta da se prohladi.

Savet

Spana za fil možete blansirati ili ga ak možete staviti i živog, ali po meni najbolji ukus ima kad se malo proprži.