

Rolat sa spanacem i nadevom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike pavlake
- 4 kašike brašna
- 4 kašike rastopljenog maslaca
- malo soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g obarenog iseckanog spanaca

Za nadev:

- 250 g sitnog sira
- 2 kašike majoneza
- 90 g kisele pavlake
- 150 g pilećih prsa

Priprema

Mikserom umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku i rastopljen maslac. Kratko umutiti.

Dodati so, prašak za pecivo i brašno.

Dodati obaren i sitno iseckan spanac. Izmešati.

Smesu sipati u pleh na pek papiru. Peci na 200 C oko 10-15 minuta.

Nakvasiti i dobro ocediti kuhinjsku krpu umotati vruću koru u rolat i ostaviti da se ohladi. Za to vreme pripremiti nadev za rolat: Izmešati sir, pavlaku i majonez sve lepo sjediniti.

Ohladjenu koru odmotati iz krpe pa je premazati polovinom nadeva. Preko rasporediti pileća prsa...

Zatim preko pilećih prsa premazati ostatak nadeva.

Uviti u rolat pa umotati u samolepljivu foliju. Ostaviti u frižider da se lepo stegne.

Rolat seci na parcad i poslužiti uz predjelo. Odlican je za doručak ili večeru. Prijatno!

Savet