

## *Slani cik cak rolat*



### **Sastojci**

#### **Za I koru:**

- 2 jajeta
- 2 kašike ulja
- 1 kašika pavlake
- 2 kašike brašna
- 1 kašika praška za pecivo
- 3 kašike sira

#### **Za II koru:**

- Isto kao prva + 2 kašike ajvara

#### **Za III koru:**

- Isto kao prve dve + 2 kašike spanaca

#### **Fil:**

- krem sir
- pavlaka
- pileca prsa u omotu

### **Priprema**

Spanac obariti, a pileca prsa u omotu iseci na kockice. U odgovarajucoj posudi umutiti jaja, ulje, brašno, pavlaku, sir i prašak za pecivo.

U drugu smjesu dodati 2 kašike ajvara, a u trecu 2 kašike spanaca.

Smese sipati u vrecice, odseci im vrh i izlivati masu u pleh obložen papirom za pecenje, tako da se dobiju šare po želji. Koru peci u rerni 20 minuta na 150 C.

Gotovu koru pomocu vlažne krpe uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Napraviti fil: Umutiti krem sir, pavlaku i isjecena pileca prsa (u omotu).

Koru premazati filom i ponovo zaviti rolat. PRIJATNO

Napomena: po receptu iz Gastro kutka.