

Slani rolat sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **3 jajeta**
- **1 kašicica soli**
- **1 kašicica praška za pecivo**
- **6 kašike brašna**
- **300-400 g spanaca**
- **1 mala šoljica za kafu ulja**
- **1 mala šoljica za kafumleka**

Za filovanje:

- **2 cašekisele pavlake**
- **150 g pilecih prsa**
- **2-3 kuvanajaja**

Priprema

Spanac ocistiti i oprati pa potopiti u vreloj vodi da omekša. Zatim ga saseckati i upržiti sa uljem i mlekom dok tečnost ne ispari. Ostaviti sa strane da se peohladi, a za to vreme umutiti jaja sa malo soli, dodati brašno i pecivo i na kraju pripremljeni spanac. Sve izmešati, izliti u pleh sa pek papirom i staviti da se ispece u zagrejanj rerni na 200C. Pecenu koru odvojiti od papira, staviti je na mokru krpu i preko nje staviti još jednu mokru krpu. Ostaviti da se tako ohladi. Zatim je premazati kiselom pavlakom, poredjati pileca prsa, preko naredati kuvana jaja i premazati sa još malo pavlake da se poveže. Pažljivo uz pomoc krpe uviti u rolat i staviti na tacnu. Ceo rolat premazati pavlakom i staviti da se hladi u frižider, nekoliko sati, najbolje preko noci.

Savet

Neizostavni rolat kako za veća tako i za mala porodična slavlja i okupljanja. Uvek nestane ceo rolat do poslednjeg parčeta jer se niko ne zaustavi samo na jednom parčetu. Brzo se pravi, a brzo se i pojede :)