

Spanac rolat sa filom od šargarepe i cvekle



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike pšenicnog brašna
- 500 g spanaca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica praška za pecivo
- 3 kašike ulja

Fil:

- 3 šargarepe
- 7 dl vode obicne
- 4 kašike kukuruznog brašna
- 50 g margarina
- 50 g cvekle
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica bibera mlevenog
- 1 kašičica suvog biljnog zacina
- 1 lovorov list
- 2 dl kisele pavlake
- 40 g suvog mesa
- 50 g kikirikija slanog mlevenog

Priprema

Oprati i obariti spanac, ocediti ga, ohladiti i iseckati.

U vodu staviti očišćenu i opranu šargarepu, isecenu na krupnije komade, dodati so, biber, suvi zacin i lovorov list, pa kuvati 15 minuta, da bude meka.

Izvaditi u ciniju da se ohladi, a vodu sacuvati za fil, iz koje treba izvaditi lovorov list.

Umutiti belanca sa solju, dodati žumanca, brašno, prašak za pecivo, ulje i spanac.

Masu izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (35 x 25 cm) i peci u zagrejanj rerni 15 minuta na 180 C.

Za to vreme ohladjenu šargarepu usitniti štapnim mikserom ili u blenderu, dodati kukuruzno brašno i izjednaciti sa šargarepom, pa masu razrediti sa malo vode sa zacinima u kojoj je kuvana šargarepa.

Ostatak vode staviti da provri i u nju dodati dobijenu masu, pa skuvati do zgušnjavanja.

U topao fil staviti margarin i mešati da se otopi i izjednaci.

Kada se prohladi, naredati kiselu cveklu iz tegle na krupnu stranu rendeta, da bude vidljiva u strukturi fila, pa ostaviti da se ohladi.

Ohladjenu koru od spanaca premazati kiselom pavlakom, preko pavlake rasporediti 2/3 ohladjenog fila, kroz sredinu poredjati tanko nasecene sitnije komade suvog mesa (sitnije, da bi se lakše sekle šnite rolata, jer ce se pri secenju meso, izvlaciti iz rolata), posuti sa polovinom mlevenog slanog kikirikija i sve uviti u rolat.

Rolat spolja premazati pavlakom, pa ostatkom fila i posuti ostatkom kikirikija, krupnije mlevenog ili seckanog. Ostaviti rolat do sutradan, da kora upije filove, pa seci na šnite.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.