

## **Zeleni rolat (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **400 g**sitnog sira
- **400 g**spanaca
- **150 g**ulja
- **100 g**kisele vode
- **1 kašicica**prashač za pecivo

### **Priprema**

Spanac dobro oprati, ocistiti, blanširati i sitno iseckati. Napraviti fil od jaja, sira, spanaca i praška za pecivo. Kiselu vodu i ulje pomešati te time prskati kore. Kore podeliti na dva dela za dva roleta. (10 kore cine jedan rolat). Fil takodje podeliti na dva dela. Prvu koru poprskati mešavinom vode i ulja. Reati tri kore jednu preko druge i svaku poprskati uljem i vodom. Na cetvrtu koru naneti deo fila, i dalje redjajuci kore, i prskati. Osmu koru takodje filovati, prekriti je sa još dve kore i sve zajedno urolovanati. Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama. Rolate redjati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 250 C 30 minuta.

### **Savet**

Umesto svežeg spanaa može da posluže i smrznuti briketi spanaa.