

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 kašičica** prašak 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 rolata. (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 urolovati. Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama. Rolate redjati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanjoj rerni na 250 C 30 minuta.

Savet

Umesto svežeg spanaa može da posluže i smrznuti briketi spanaa.