

Rolat sa spanacem, sirom i jajima

Izvršno hladno predjelo koje će zadovoljiti svaciji ukus.



1 Spanac blansirati i procediti, sitno iseci. Ako koristite smrznuti spanac, odmrznite ga pre upotrebe i ocedite.

2

3

4

5

6 Umutiti jaja (prvo belanca umutiti, zatim dodati jedno po jedno zumance) sa kasicicom soli, dodati mleko, ulje, zatim brasno, p.p. i na kraju spanac.

7

8

9

10

Sastojci:

spanaca 450 g

jaja 6

mleka 1 casa

ulja 1/2 case

soli kasicica

brasna 6 kasika

praska za pecivo 1 kesica

sir krem

kisele pavlake casa

kuvana jaja 3

trapista 100 g

11

Uviti u pleh oblozen pek papirom i peci u ugrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 min.

12

13

14

15

16

Pecenu koru za rolat staviti na vlaznu krpu, odlepiti pek papir i odmah uviti u vlaznu krpu.

17

18

19

20

21

Kad se malo prohladi i opusti, odviti rolat, premazati krem sirom i pavlakom, posuti rendanim jajima i trapistom i ponovo uviti u rolat.

22

23

25

26 dekorirati pavlakom i susenim vlascem.

Napomena:

Pre sluzenja dobro ohladiti u frizideru i neposredno pred sluzenje iseci na parcad debljine oko 1-2 cm.