

## 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** Staviti 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.