

## Rolat sa spanacem

Jako dobra stvar,a veoma se brzo pravi

**1** Spanac obarimo u slanoj vodi i sitno ga oseckamo.

### Sastojci:

jaja 6

brasna 7 kasika

mleka 6 kasika

ulja 3 kasike

prasak za pecivo 1

spanaca 500 g

sitnog sira 300 g

proprizenog susama 50 g

sitno seckane sunke (salame) 50 g

pavlaka 1 mala (oko 200g)

so,biber

**4** U dubljem sudu izmutimo prvo 6 belanaca pa dodamo 6 zumanaca,mleko,ulje,brasno i prasak za pecivo.Smesu dobro sjedinimo, posolimo po zelji, prelijemo u tepsiјu koju smo oblozili papirom za pecenje i pecemo u zagrejanoj rerni oko 20-ak minuta.

**5**

**6**

**7** Izvadimo testo iz rerne i izvrnemo na vlagnu krpu, uklonimo papir na kojem se peklo o prekrijemo drugim delom vlagne krpe.Ostavimo tako da stoji oko 15 min.

**8**

**10** To vreme u drugoj posudi pomesamo sitan sir,susam,sunku i pavlaku,so i biber po ukusu.Dobijenom smesom premazemo koru i uvijemo je u rolat koji stavimo u frizider da se ohladi.

**11**

**12**

**13** Šci rolat na kiske debljine prsta i servirati.

**Napomena:**

Ukusan rolat prigodan za razna slavlja.