

Rolat sa spanacem

Jako dobra stvar,a veoma se brzo pravi

1 Spanac obarimo u slanoj vodi i sitno ga oseckamo.

2

3

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 tepsiju koju smo obložili papirom za pecenje i pecemo u zagrejanoj rerni oko 20-ak minuta.

5

6

7 Izvadimo testo iz rerne i izvrnemo na vlaznu krpu,uklonimo papir na kojem se peklo o prekrrijemo drugim delom vlazne krpe.Ostavimo tako da stoji oko 15 min.

8

Sastojci:

jaja 6

brasna 7 kasika

mleka 6 kasika

ulja 3 kasike

prasak za pecivo 1

spanaca 500 g

sitnog sira 300 g

proprzenog susama 50 g

sitno seckane sunke (salame) 50 g

pavlaka 1 mala (oko 200g)

so,biber

10 Za 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 Suci rolat na kriske debljine prsta i servirati.

Napomena:

Ukusan rolat prigodan za razna slavlja.