Slane slavske zanimacije - zeleni rolat

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **200 g**jogurta
- **200 g**blanširanog spanaca
- **1/2 pakovanja**praška za pecivo
- **1 kašika**ulja
- **6 kašika**brašna

Fil:

- **200 g**krem sira
- **150 g**šunke

Priprema

Umutiti jaja sa jogurtom dodati kašiku ulja, spanac koji je blanširan i dobro oceen sve lepo sjediniti pa dodati brašno sa praškom za pecivo. U pravougaoni pleh staviti pek papir pa rasporediti umucenu masu. Peci na 220 stepeni 10 minuta Voditi racuna da se ne prepece. Izvaditi iz rerne i odmah umotati u isti papir u obliku rolata. Sacekati da se malo prohladi, premazati krem sirom, poredjati šunku i ponovo uviti u rolat. Obmotati folijom i ostaviti u frižider. Kad se ohladi seci kolutove po svojoj želji. Prijatno.

Savet