

Žuto-zeleni rolat sa susamom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **3** kašike brašna
- **prstohvatsoli**
- **2** brikete spanaca
- **1/2** kesice praška za pecivo

Za fil:

- **200** gsira
- **3** kašikapavlake
- **100** g seckane šunke
- **50** g pecenog susama

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst šam. Dodati žumanaca, nastaviti mucenje dok se ne dobije penasta smesa. Iskljuciti mikser, dodati brašno pomešno sa praškom za pecivo, ulje, prstohvat soli, lagano promešati i podeliti smesu na dva dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugom dodati brikete spanaca. Pleh 36x36 cm obložiti pek papirom i u isti mah sipati i jednu i drugu smesu. Do polovine pleha doe jedna smesa, a od druge polovine druga. Peci na 200 C dok ne porumeni. Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i umotati vrucu koru u rolat i pustiti da se ohladi. Skinuti krpu. Za fil je potrebno pomešati sir, koga ste izgnjecili viljuškom, dodati

pavlaku, seckanu šunku i prepecen susam. Ovim filom filovati rolat. Uviti rolat u foliju i ostaviti najmanje dva sata da se dobro rashladi.

Seci po želji. Uživati u ukusu i divnom izgledu.

Prijatno.

Savet