

## **Rolat sa spanacem i susamom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **3** kašike brašna
- **1/2** kašice cicesoli
- **3** kašikaulja
- **100** g spanaca
- **1/2** kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **200** gsira
- **1** caša pavlake
- **200** g pileca prsa
- **50** g susama

### **Priprema**

Spanac oprati, izblanširati, ohladiti i iseci na sitnije komade. Susam staviti u tejflon tiganju i propržiti ga kratko dok ne dobije zlatnu boju, ohladiti. Belanca odvojiti od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Zatim dodati žumanca, nastavite mucenje dok ne postanu penasta. Iskljuciti mikser pa dodati so, ulje, brašno pomešanim sa praškom za pecivo i izmešati varjacom. Smesu podeliti na dva dela i u jedan dodati spanac i promešati. Pleh obložiti pek pairom i isipati naizmenično obe smese. Poravnati varjacom i peci na 200 C dok ne porumeni.

Dovoljno je 5-7 minuta u zavisnosti od rerne, brzo kora bude gotova.

Gotovu koru staviti na vlažnu krpu i odmah uvijte u rolat zajedno sa krpom. Da stoji 2 minuta pa skinuti krpu i ostavite da se rolat ohladi. Sir stavite u odgovarajuću posudu, dodajte pavlaku i sve zajedno izmiksati. Dodajte prepecen susam. Premazati celu koru polovinom fila, poreajte pileca prsa pa preko opet stavite fil. Poravnati varjacom. Uviti rolat, blago zatežuci i krenite prvo od dela bez spanaca. Ceo rolat stavite u foliju i dobro rashladite. Secite na parcice željene velicine i uživajte u ukusu.

### **Savet**