

Posni rolat sa spanacem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mineralne vode
- **8 kašikab**rašna
- **2 kašicice** prašak za pecivo
- **200 g**obarenog, iseckanog spanaca
- **1/2 kašicice** soli

Za fil:

- **100 g** posni majonez
- **1 vecikuvani**, izrendani krompir
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2 crvene** kisele paprike

Priprema

U posudu stavite mineralnu vodu, dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo, obareni i iseckani spanac i so. Sve umutiti mikserom na manjoj brzini da nema grudvica. Pleh obložiti papirom za pecenje i isipati smesu, poravnati je i peci na 200 C oko 10 minuta.

Vrucu koru urolati zajedno sa papairom i pustite dok ne naparvite fil. Kuvani krompir izrendajte, dodajte posni majonez, posolite, pobiberite i dodajte iseckanu kiselu, crvnu papriku. Sve sjediniti te ovim filom premazati rolat. Uviti lagano, kora je kruta i može negde da pukne ali bez brige, uvijte ceo rolat a zatim ga urolajte u alu

foliju, zatežuci. Ostavite najmanje dva sata da se povežu sastojci.

Seci na šnите odgovarajuće velicine. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet