**Autor**Lucija Strugar

ShareTweetSaveEmail
1

U ovim tmurnim trenutcima, obojajte svoju svakodnevicu laganom i preukusnom roladom. Kao što Balašević kaže: "Dodaj svetu malo boje, čudo moje!"
#peaceljudi!

PRIPREMA:
Izmutiti 6 jaja te ih pomiješati s uljem, jogurtom i prstohvatom soli te smjesu staviti u dvije posude. U jednu smjesu dodati špinat a u drugu smjesu ajvar. Za efekt “šarenila" ulijte obje smjese u lim za pečenje koji je obložen papirom za pečenje i malo ih pomiješajte, stavite peći na 180° (u predhodno zagrijanoj pećnici) sve dok se kora ne ispeče- ne duže od 15min. Pečeno tijesto zamotajte u vlažnu krpu ali prije toga skinite papir za pečenje. Ostavite da tijesto odmori, kad se ohladi, odrolajte i namažite roladu sirnim namazom, zatim sloj šunke, sloj Zvijezda majoneze i sloj gauda sira. Zarolajte nadjevenu roladu, prekrijte aluminijskom folijom i stavite u hladnjak da se stegne. Kad se stegne i ohladi, narežite roladu na tanke šnite i poslužite kao hladno predjelo.
Jelo je bezveze kad nema Zvijezda majoneze.
Dobar tek!

6 kom. Jaja
6 jušna žlica Oštrog brašna
1 kom. Praška za pecivo
10 ml Jogurta
3 žlica Suncokretovog ulja
1 prstohvat Soli
200 g Špinat
6 čajna žličica Ajvara
250 g Sirnog namaza
6 žlica Zvijezda majoneza
100 g Šunke
100 g Gauda sira



NAMIRNICE

6 kom. Jaja
6 jušna žlica Oštrog brašna
1 kom. Praška za pecivo
10 ml Jogurta
3 žlica Suncokretovog ulja
1 prstohvat Soli
200 g Špinat
6 čajna žličica Ajvara
250 g Sirnog namaza
6 žlica Zvijezda majoneza
100 g Šunke
100 g Gauda sira

Način pripreme

1

U ovim tmurnim trenutcima, obojajte svoju svakodnevicu laganom i preukusnom roladom. Kao što Balašević kaže: "Dodaj svetu malo boje, čudo moje!"
#peaceljudi!

PRIPREMA:
Izmutiti 6 jaja te ih pomiješati s uljem, jogurtom i prstohvatom soli te smjesu staviti u dvije posude. U jednu smjesu dodati špinat a u drugu smjesu ajvar. Za efekt “šarenila" ulijte obje smjese u lim za pečenje koji je obložen papirom za pečenje i malo ih pomiješajte, stavite peći na 180° (u predhodno zagrijanoj pećnici) sve dok se kora ne ispeče- ne duže od 15min. Pečeno tijesto zamotajte u vlažnu krpu ali prije toga skinite papir za pečenje. Ostavite da tijesto odmori, kad se ohladi, odrolajte i namažite roladu sirnim namazom, zatim sloj šunke, sloj Zvijezda majoneze i sloj gauda sira. Zarolajte nadjevenu roladu, prekrijte aluminijskom

folijom i stavite u hladnjak da se stegne. Kad se stegne i ohladi, narežite roladu na tanke šnite i poslužite kao hladno predjelo.
Jelo je bezveze kad nema Zvijezda majoneze.
Dobar tek!

Zarolani Hippy
NAMIRNICENačin pripreme