

# Rolada od špinata punjena cijelim jajima



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

Za biskvit:

4 jaja  
100 g špinata  
1 žličica ulja (ili maslaca)  
50 g krem sira  
20 g maslaca  
85 g brašna  
Sol

Za punjenje:

150 g krem sira  
4 jaja

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Špinat operite pa ga stavite u zagrijanu tavu na par kapi ulja te posolite. Dinstajte par minuta dok ne povene i pusti višak tekućine. Tekućinu odstranite pa usitnite špinat štapićnim mikserom.

Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke lagano posolite pa miješajte pjenjačom ili ručnim mikserom dok niste dobili čvrst snijeg.

Zagrijte pećnicu na 180°C.

Žumanjcima dodajte zblendani špinat, malo soli te krem sir i maslac i miješajte dok niste dobili ujednačenu smjesu. Dodajte brašno i dio izrađenih bjelanjaka te dobro promiješajte. Potom dodajte i drugi dio bjelanjaka te ih pažljivo, pazeći da sačuvate što više zraka umiješajte u smjesu.

U pleh stavite papir za pečenje i špatulom, u što ujednačenijem sloju rasporedite pripremljenu smjesu. Pecite 15 minuta ili dok blago ne porumeni.

Još topao biskvit zarolajte uz pomoć čiste krpe, tako da je kraća strana duljina rolade.

Jaja stavite u hladnu vodu tako da su prekrivena pa postavite na srednju vatru. Zagrijavajte dok voda ne prokuha, pa odmah ugasite i poklopite. Držite poklopljeno 12 minuta pa ih izvadite iz vruće i uronite u hladnu vodu. Pustite da se ohlade te ih očistite od ljuske.

Ohladni biskvit pažljivo odrolajte, napunite krem sirom i jajima, pa čvrsto zarolajte uz pomoć papira za pečenje i ostavite da se stisne, barem 30 minuta.

Dobar tek!