

## ROLAT SA OSLIĆEM I BLITVOM

- 1 lisnato tijesto
- 2 čaše palente
- 1 pakovanje zamrnutog oslića
- 300 gr blitve ili špinata
- pretusimul
- bili luk
- 20-tak šparoga (ovo nadodam u proljeće, šparoge nastojim staviti u svako jelo)

U pola litre vode koju ste posolili i stavili malo maslinova ulja skuhajte čašu i pol palente. Kad se skuha stavite je u tepsiju koju ste prekrili alu folijom. Neka se to hladi otprilike sat vremena.

Lisnato tijesto razvaljajte pa ga prekrijte listovima blitve ili špinata. Na to stavite ohlađenu palentu u komadu i na kraju dolazi oslić. Odmrznuti i posoljeni filet oslića stavite na malo ulja u tavu ili na gril tavu da se s obe strane malo pofrigira i iz njega iziđe suvišna voda koja bi samo bespotrebno ovlažila rolat. Tako pofrigani oslić posložite na palentu, pospite sitno sjeckanim bilim lukom, pretusimulom, vrhovima šparoga te po želji dodajte malo sitno nasjeckanih kapara. Zamotajte rolat i stavite ga peći. Ja sam razvaljala i drugi list lisnatog tijesta i kompletni rolat još jednom zarolala jer me uvijek bude strah da ne ispadne punjenje. Pecite sat vremena na 180 C. Poslužite toplo, a i hladno nije loše, posebno dan poslije kad imate gotovi ručak, a ništa ne morate spremat.

