

Slani Mak rolat



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 2 kašike pavlake
- 3 kašike ulja
- 3 kašike svježeg sira
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike maka
- malo soli
- 4-5 kašika brašna

Za fil:

- 150 g krem sira
- 4 kašike svježeg sira
- 2 kašike feta sira
- 150 g purece šunke
- nekoliko listova zelene salate

Priprema

Jaja umutiti, dodati kajmak, so, sir, lagano promiješati i dodati preostale sastojke. Smjesu izliti u pleh i peći oko 20 minuta na 200 C. Još vruću koru skupa sa pek papirom urolati u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Dok se kora hladi pripremamo fil. Pomiješati svježi sir, dodati krem sir, feta sir, dobro izmiješati i još u smjesu dodati ribanu pureću šunku. Ohlaenu koru premazati filom, poredati listove zelene salate. Zarolati i ostaviti da se ohladi.

Savet