

Slani rolat sa makom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebo je:

- **6belanca**
- **1 kašicicasoli**
- **4 kašikebrašna**
- **2 kašikemaka**
- **1 kašicicaprašak za pecivo**
- 2kisele pavlake
- **200 gšunka**
- ajvar
- kackavalj

Priprema

Umutiti cvrsto belance i so i lagano kašikom umesati brašno, mak i pecivo. Peci u cetvrtastom plehu na pek papiru 10-15 minuta na 180 C. Gotovu koru uviti u vlažnu krpu.

Ohladjenu koru premazati ajvarom u tankom sloju, poreati šunku i premazati 1 pavlakom.

Uviti u rolat i odozgo premazati još 1 pavlaku.

Rolat ukrasiti rendanim kackavaljem. Uživajte rolat se topi u ustima. Prijatno!

Savet