Slani rolat sa makom i kulenom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za slani rolat:

- **5**belanaca
- **1**prašak za pecivo
- **4 kapike**maka
- **200 ml**kisele pavlake
- **200 g**šunkarice
- **5 kašika**ajvara
- **10 šnita**kulena
- **3 kašika**ulja
- **5 kašika**brašna
- **malo**soli

Priprema

Umutiti belnaca u cvrst sneg mikserom, polako varjacom dodavati brašno, prašak za pecivo, mak. Izliti u pleh obložen pek-papirom. Staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 C 15-20 minuta. Kada se ispece ostaviti ga da se ohladi uvijenog u vlažnu krpu. Redosled: ajvar - šunkarica - pavlaka - kulen. Uviti ga u foliju i ostaviti u frižider. Filovati preko po želji :) Plavlaka, rendani trapist par linjica kecepa.

Savet