

# **Rolat sa makom i cajnom kobasicom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **5**belanaca
- **1/2** kašicicesoli
- **2** kašikemaka
- **4** kašikebrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo
- Za fil:
  - **2** dlkisele pavlake
  - **100 g**krem sira
  - **2** kuvanažumanca
  - **1** kašikasitnih komadica kuvane šargarepe
  - **50 g**cajne kobasice

## **Priprema**

vrsto umutiti belanca sa solju. Kada dobijete cvrstu masu dodajte polako, lagano mešajuci sjedinjen mak, brašno i prašak za pecivo. Kada se masa izjednaci sipajte u cetvrtast pleh prekriven pek papirom i pecite 15-tak minuta na 180 C.

Dok se rolat pece, viljuškom izgnjecite kuvana žumanca, dodajte krem sir, sjedinite, pa dodajte pavlaku, sve umutite i na kraju dodajte šargarepu. Pecen rolat umotajte u vlažnu krpu, zajedno sa pek papirom. Kada se ohladi, pažljivo razviti koru, skinuti papir, premazati pripremljenim filom. Ostaviti 2 kašike fila za ukrašavanje

rolata.

Preko fila poreati tanko secenu cajnu kobasicu i lagano uviti rolat, odozgo premazati preostalim filom. Možete posuti makom, po želji.

Ostaviti rolat da se dobro ohladi i upije fil pa seci na parcice, željene debljine i služiti.

### **Savet**