

Sunce rolat



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8 jajeta
- 4 kašika brašna
- 2 kašike mlevenog maka
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 prstohvat soli

Za fil:

- 1/2 čaše kisele pavlake
- 200 g sira
- 200 g šunke

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca odmah ubaciti u šerpu sa vrelom vodom i kuvati 5 minuta. Kad se skuvaju ostavite ih na papirnoj salveti da se ocede.

Belanca umutiti cvrsto u sam. Dodati soli, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, mak i peci na 200 C oko 10 minuta, pleh 36x39 cm. Koru urolati i ohladiti. Sir i pavlaku izmešati, narendati šunku i premazati rolat. Ako sir nije slan dodati soli po ukusu.

Na pocetku kore poreati žumanca, premazati ih sa malo fila i uviti celu koru. Staviti u foliju i pustiti da se dobro rashladi.

Seci na parcice željene velicine i uživati u ukusu. Prijatno.

Savet

Dekorativno predjelo koje e upotpuniti svako vaše slavlje.