

Slani rolat sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekisele vode
- 3 kašikekašike mleka
- 1 kašicicasoli
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikemaka
- Nadev:
- 300 gsremskog sira
- 1kisela pavlaka
- 250 gšunke
- 200 gkiselih krastavcica
- 1 pakovanjesendvic sira u listicima

Priprema

Umutiti belanca sa solju u cvrst sneg, pa, neprestano muteci dodavati jedno po jedno žumance. Dodati kiselu vodu i mleko, promešati, pa kašikom sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo i makom i sve dobro izmešati da nema grudvica. U pleh od rerne velicine 39x30 cm staviti papir za pecenje, sipati smesu, blago je protresti u plehu i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni C. Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i urolati. Kada se malo prohladi, premazati je prethodno izmešanim sirom i pavlakom, preko staviti iseckanu šunku i krastavcice, a preko toga sendvic sir u listicima. Uviti rolat i ostaviti u frižider da se ohladi (najbolje preko noci).

Savet