Slani rolat sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanaca
- **1 kašicica**soli
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike**maka (nesamlevenog)
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **300 g**krem sira za mazanje
- **3-4 kašike**pavlake
- aleva paprika
- **1 kašicica**ajvara ili kecapa
- **100 g**seckane šunke
- so (ako sir nije dovoljno slan)
- peršun

Priprema

U belanca stavite so i umutite ih u cvrstu penu. Dodajte ostale sastojke i lagano (da ne bi spala), kašikom

promešajte. Masu izlijte na pek-papir i pecite na 180 C, 10 minuta dok blago ne porumeni (paziti da se ne prepece, treba da ostane skoro sasvim bela). Pecenu koru odmah, dok je još vruca, urolajte zajedno sa papirom na kojem ste je pekli i ostavite da se potpuno ohladi. Ohlaenu koru odmotajte i premažite filom, umotajte, premažite pavlakom i pospite sitno seckanim peršunom.

Savet