

## **Slani Mak rolat**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4**jajeta
- **2** kašike pavlake
- **3** kašike ulja
- **3** kašike svježeg sira
- **1** prašak za pecivo
- **2** kašike maka
- **malo** soli
- **4-5** kašikabrašna

#### **Za fil:**

- **150 g** krem sira
- **4** kašike svježeg sira
- **2** kašike feta sira
- **150 g** purece šunke
- nekoliko listova zelene salate

### **Priprema**

Jaja umutiti, dodati kajmak, so, sir, lagano promiješati i dodati preostale sastojke. Smjesu izliti u pleh i peci oko 20 minuta na 200 C. Još vrucu koru skupa sa pek papirom urolati u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Dok se kora hladi pripremamo fil. Pomiješati svježi sir, dodati krem sir, feta sir, dobro izmješati i još u smjesu dodati ribanu purecu šunku. Ohlaenu koru premazati filom, poredati listove zelene salate. Zarolati i ostaviti da se ohladi.

### **Savet**