

Rolat sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanca
- 5 kašika brašna
- 1 prstohvatsoli
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašike maka
- 3 kašike ulja

Fil:

- 200 ml kisele pavlake
- 250 g tanko rezane šunkarice
- 5 kašika ajvara

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti belanca i so u cvrsti sneg. Posebno pomešati brašno, prašak za pecivo i mak pa postepeno dodavati u sneg od belanaca mešajući lagano varjačom. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh i ispeci koru. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Ohladjenu koru premazati ajvarom, poreati kolutove šunkarice i na kraju naneti pavlaku, pa uviti rolat. Rolat uviti u foliju i staviti u frižider da se dobro stegne do serviranja.

Savet