

Slani rolat sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebo je:

- **6**belanca
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike**brašna
- **2 kašike**maka
- **1 kašicica**prašak za pecivo
- **2**kisele pavlake
- **200 g**šunka
- ajvar
- kackavalj

Priprema

Umutiti cvrsto belance i so i lagano kašikom umesati brašno, mak i pecivo. Peci u četvrtastom plehu na pek papiru 10-15 minuta na 180 C. Gotovu koru uviti u vlažnu krpu.

Ohladjenu koru premazati ajvarom u tankom sloju, poreati šunku i premazati 1 pavlakom.

Uviti u rolat i odozgo premazati još 1 pavlaku.

Rolat ukasiti rendanim kackavaljem. Uživajte rolat se topi u ustima. Prijatno!

Savet