

Rolat sa makom i cajnom kobasicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- 5 belanaca
- 1/2 kašice soli
- 2 kašike maka
- 4 kašike brašna
- 1 kašica praška za pecivo
- Za fil:
- 2 dl kisele pavlake
- 100 g krem sira
- 2 kuvana žumanca
- 1 kašika sitnih komadica kuvane šargarepe
- 50 g cajne kobasice

Priprema

vrsto umutiti belanca sa solju. Kada dobijete cvrstu masu dodajte polako, lagano mešajuci sjedinjen mak, brašno i prašak za pecivo. Kada se masa izjednaci sipajte u cetvrtast pleh prekriven pek papirom i pecite 15-tak minuta na 180 C.

Dok se rolat pece, viljuškom izgnjecite kuvana žumanca, dodajte krem sir, sjedinite, pa dodajte pavlaku, sve umutite i na kraju dodajte šargarepu. Pecen rolat umotajte u vlažnu krpu, zajedno sa pek papirom. Kada se ohladi, pažljivo razviti koru, skinuti papir, premazati pripremljenim filom. Ostaviti 2 kašike fila za ukrašavanje

rolata.

Preko fila poreati tanko secenu cajnu kobasicu i lagano uviti rolat, odozgo premazati preostalim filom. Možete posuti makom, po želji.

Ostaviti rolat da se dobro ohladi i upije fil pa seci na parcice, željene debljine i služiti.

Savet