

Rolat sa makom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 kašike brašna
- 2 kašike maka
- 2 kašike ulja
- malo soli
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za premazivanje rolata:

- 200 g sira
- 100 g šunkarice

Priprema

Umutiti prvo belanca u cvrst sneg. Dodati žumanca i sve zajedno mutiti mikserom. Dodati ulje, mak, brašno, so, prašak za pecivo i sve zajedno promešati varjacom. Pleh obložiti pek papirom, isipati smesu i peci je na 200 C, 7-10 minuta.

Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i uviti je u vidu rolata dok je još vruća. Ohlaenu koru premazati umucenim sirom, poreati krugove šunkarice i uviti rolat. Ostaviti u frižideru da se sjedine sastojci. Služiti hladno.

Savet