

Beli - mak slani rolat



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **2 kašike** ulja
- **4 kašike** brašna
- **malosoli**
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2-3 kašike** maka

Za fil:

- **1** pavlaka
- **400 g** sitnog sira
- **9-10 krugova** salame
- **1-2** pečene paprike
- **150 g** prženog susama
- **malosoli**
- **malosuvog** peršuna

Priprema

Umutimo belanca u cvrst sneg...

...dodamo ulje, malo soli, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju mak....

Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 200 C. Dobro pazite da se ne prepece, jer posle nemože da se rola, jer puca.

Pecenu koru staviti na mokru krpku, urolati i ostaviti nekoliko minuta tako.

Dobro umutiti sir i pavlaku, dodajte zatim prženi susam, sitno seckanu papriku, so i suvi peršun. Sve sastojke lepo sjedinite. Polovinom fila namažite koru.

...pore?ajte salamu (po izboru i ukusu) pa preko drugu polovinu fila...

Urolajte i to je to:-)))

Savet

Lako, brzo, lepo i ukusno!!!!!! Uživajte :-)))