

## **Beli - mak slani rolat**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8**belanaca
- **2** kašikeulja
- **4** kašikebrašna
- malosoli
- **1/2** kesicepraska za pecivo
- **2-3** kašikemaka

#### **Za fil:**

- **1**pavlaka
- **400** g sitnog sira
- **9-10** krugova salame
- **1-2** pecene 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 pecenje i peci na 200 C. Dobro pazite da se ne prepece, jer posle nemože da se rola, jer puca.

Pecenu koru staviti na mokru krpu, 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.

...poreajte salamu (po izboru i ukusu) pa preko drugu polovinu fila...

Urolajte i to je to:-)))

### **Savet**

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