

## **Sunce rolat**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8**jajeta
- **4** kašikabrašna
- **2** kašikemlevenog maka
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** prstohvatsoli

#### **Za fil:**

- **1/2** cašekisele pavlake
- **200** gsira
- **200** gšunke

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca odmah ubaciti u šerpu sa vrelom vodom i kuvati 5 minuta. Kad se skuvaju ostavite ih na papirnoj salveti da se ocede.

Belanca umutiti cvrsto u sam. Dodati soli, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, mak i peci na 200 C oko 10 minuta, pleh 36x39 cm. Koru urolati i ohladiti. Sir i pavlaku izmešati, narendati šunku i premazati rolat. Ako sir nije slan dodati soli po ukusu.

Na pocetku kore poreati žumanca, premazati ih sa malo fila i uviti celu koru. Staviti u foliju i pustiti da se dobro rashladi.

Seci na parcice željene velicine i uživati u ukusu. Prijatno.

## **Savet**

Dekorativno predjelo koje e upotpuniti svako vaše slavlje.