Beli rolat s makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**belanaca
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **5 kašika**brašna
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**maka
- **200 g**šunke u komadu
- **3 case**pavlake 20%mm
- **50 g**kackavalja

Priprema

Za koru umutite cvrsto belanca i dodajte prethodno promešano brašno sa praškom za pecivo i solju, pa lagano izmešajte i dodajte mak. Koricu pecite u velikom plehu obloženom pek papirom. Kad je pecena posle 20 minuta na 180 izvadite i urolajte u vlažnu kuhinjsku krpu pa kad se prohladi nafilujte rendanom šunkom pomešanom sa pavlakom. Odozgo premazite samo pavlakom i narendajte kackavalj.

Savet

Zgodno predjelo za nastupajue slave.