Beli rolat (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 8 belanca
- prstohvat soli
- 2 kašike ulja
- 4 kašike brašna
- 2 kašike maka
- malo peciva
- 1 kajmak
- 1 sirko
- 2-3 kašike majoneza
- 300 g tanko narezane šunke

Priprema

Umutiti 8 belanca u švrst šne, sa prstohvatom soli i 2 kašike zejtina.

Posebno izmešati brašno i mak, pa dodati u šne. Peci na 200 C 15 minuta.

Fil: Pomešati kajmak, sirko i majonez, pa premazati koru. Preko fila poredjati kolutove šunke. Uviti u švrst rolat. Prijatno!