

Beli i žuti rolat



Sastojci

Za beli:

- 8 belanaca
- 4 kašike brašna
- 2 kašike maka
- 1/2 praška za pecivo
- malo soli

Za nadev:

- 1 kisela pavlaka
- 50 g majoneza
- 150 g rendanog kackavalja
- 150 g rendane salame

Za žuti:

- 8 žumanaca
- 1 šoljica za crnu kafu ulja
- 1 caša jogurta
- 1 caša od jogurta brašna
- 1/2 praška za pecivo
- malo soli

Za nadev:

- 1 kisela pavlaka
- 50 g majoneza

- 150 g rendanog kackavalja
- 150 g rendane salame

Priprema

Umutiti belanca dodati brašno, mak, prašak i so, pa sve promešati kašikom. Pleh obložiti pek-papirom i sipati smesu. Peci 20 minuta na 200 stepeni. kada se ispece uviti koru u vlažnu kuhinjsku salvetu.

Pripremamo nadev: Izrendamo kackavalj, salamu, dodamo majonez, pavlaku i dobro umešamo, da bi se sastojci sjedinili. Odvijemo koru, namažemo filom i uvijemo u rolat.

Umutiti žumanca, ulje, jogurt, brašno, prašaci i so. Pleh obložiti pek-papirom i sipati smesu.

Peci 20 minuta, na 200 stepeni. Uviti u vlažnu kuhinjsku salvetu. Kada je kora gotova, nadev pripremiti kao i za beli rolat. Namazati koru i uviti u rolat.