

Beli rolat sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 2 kašike brašna
- 2 kašike maka
- 1/2 praška za pecivo
- 1 pavlaka
- 200 g krem sira
- 200 g šunke

Priprema

Belanca penasto umutiti. Dodati brašno, prasak za pecivo, mak i peci koru 10-tak minuta.

U šerpu sa kipucom vodom, skuvati žumanca. Žumanca pasirati u cediljci, pomešati sa krem sirom.

Ohladjenu koru premazati pavlakom, naredjati iseckanu šunku, preko nje premazati žumanca i umotati rolat. Prijatno!