

Slani rolat sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 8belanaca
- **1** kašicicasoli
- **5** kašikabrašna
- **2** kašikemaka (nesamlevenog)
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

Fil:

- **300** gkrem sira za mazanje
- **3-4** kašikepavlake
- aleva paprika
- **1** kašicicaajvara ili kecpa
- **100** gseckane šunke
- so (ako sir nije dovoljno slan)
- peršun

Priprema

U belanca stavite so i umutite ih u cvrstu penu. Dodajte ostale sastojke i lagano (da ne bi spala), kašikom

promesajte. Masu izlijte na pek-papir i pecite na 180 C, 10 minuta dok blago ne porumeni (paziti da se ne prepece, treba da ostane skoro sasvim bela). Pecenu koru odmah, dok je još vruća, urolajte zajedno sa papirom na kojem ste je pekli i ostavite da se potpuno ohladi. Ohlaenu koru odmotajte i premažite filom, umotajte, premažite pavlakom i ospite sitno seckanim peršunom.

Savet