

Rolat od maka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **1** kašicicasoli
- **4** kašike brašna
- **3** kašikemaka

Za fil:

- **300** gfeta sira
- **3** kašikeajvara
- **1** ceneckanog belog luka
- **3** listakackavalja
- **malošunkarice**
- **1** kuvano jaje
- **2** kašikesirka

Priprema

Belanca umutiti sa kašicicom soli, u cvrst sneg kašikom umešati brašno i mak. Izliti u pleh obložen pek papirom. Peci 4-5 minuta na 200 C. Pecenu koru odma izruciti na vlažnu krpu i uviti.(Ovako pripremljena kora se može držati u zamrzivacu, dok ne zatreba :))

Sjediniti feta sir sa ajvarom, dodati beli luk, premazati preko kore. Poreati kackavalj, šunkaricu i premazati izrendanim jajetom prethodno sjedinjenim sa sirkom.

Savet