

Rolat od maka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **1 kašičica** soli
- **4 kašike** brašna
- **3 kašike** maka

Za fil:

- **300 g** feta sira
- **3 kašike** ajvara
- **1 ceneckanog** belog luka
- **3 listak** kavalja
- **malo** šunkarice
- **1** kuvano jaje
- **2 kašike** sirka

Priprema

Belanca umutiti sa kašičicom 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. Pore?ati kackavalj, šunkaricu i premazati izrendanim jajetom prethodno sjedinjenim sa sirkom.

Savet