Rolat sa makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**maka
- **2 kašike**ulja
- **malo**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za premazivanje rolata:

- **200 g**sira
- **100 g**šunkarice

Priprema

Umutiti prvo belanca u cvrst sneg. Dodati žumanca i sve zajedno mutiti mikserom. Dodati ulje, mak, brašno, so, prašak za pecivo i sve zajedno promešati varjacom. Pleh obložiti pek papirom, isipati smesu i peci je na 200 C, 7-10 minuta.

Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i uviti je u vidu rolata dok je još vruca. Ohlaenu koru premazati umucenim sirom, poreati krugove šunkarice i uviti rolat. Ostaviti u frižideru da se sjedine sastojci. Služiti hladno.

Savet