Slani rolat sa makom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**kisele vode
- **3 kašike**kašike mleka
- **1 kašicica**soli
- **1**prašak za pecivo
- **2 kašike**maka
- Nadev:
- **300 g**sremskog sira
- **1**kisela pavlaka
- **250 g**šunke
- **200 g**kiselih krastavcica
- **1 pakovanje**sendvic sira u listicima

Priprema

Umutiti belanca sa solju u cvrst sneg, pa, neprestano muteci dodavati jedno po jedno žumance. Dodati kiselu vodu i mleko, promešati, pa kašikom sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo i makom i sve dobro izmešati da nema grudvica. U pleh od rerne velicine 39x30 cm staviti papir za pecenje, sipati smesu, blago je protresti u plehu i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni C. Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i urolati. Kada se malo prohladi, premazati je prethodno izmešanim sirom i pavlakom, preko staviti iseckanu šunku i krastavcice, a preko toga sendvic sir u listicima. Uviti rolat i ostaviti u frižider da se ohladi (najbolje preko noci).

Savet