

Kocke sa ajvarom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 450 gspanaca - seckanog obarenog
- 150 mlkisele pavlake
- 1 kesicapraška za pecivo
- po ukususoli

Za fil:

- 1 kgsira
- 5 kašikaajvara
- 4-5 cenovabelog luka
- po ukususoli
- po ukusubibera

Za filovanje palacinki:

- 200 gpilecih prsa
- 200 grendanog kackavalja
- 5ispecenih palacinki

Priprema

Prvo ispeci 5 palacinaka po klasicnom receptu. Zatim na svaku palacinku staviti po 4 lista isecenih pilecih prsa i dodati rendani kackavalj. Zatim palacinku cvrsto uviti u rolat. Tako uraditi i sa preostale 4 palacinke.

Uvijene palacinke ostaviti sa strane, a krajeve odseci da se dobiju isti rolati.

Priprema fila: Sir izgnjeciti osoliti dodati bibera po ukusu dodati sitno seckani beli luk.

Priprema biskvita: Jaja umutiti sa malo soli, dodati prašak za pecivo, nastaviti sa mucenjem. Zatim dodati seckani spanac, brašno, kiselu pavlaku. Fino sjediniti pa dobijenu smesu sipati na pek papir u cetvrtastu tepsiju. Peci na 180 stepeni 20 minuta.

Ohladjenu koru preseci na pola pa na donji deo kore staviti pola smese fila od sira. Preko sira poreati rolate od palacinaka ali ostaviti da izmeu palacinaka bude razmaka. Palacinke utisnuti u sir.

Preko palacinaka staviti drugi deo fila i onda staviti drugi deo kore.

Ostaviti da se ohladi u frižideru i iseci na kocke. Prijatno.

Savet

Predivno predjelo ja sam ga pravila više puta s tim što sam uvek poveavala meru uvek se tražilo pare više. Inae to je recept moje drugarice Daniele Basic.