

Rolat od ajvara



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za rolat:

- **5**jaja
- **5** kašikabrašna
- **1**kisela pavlaka
- **3** kašike ajvara
- **1** kesicapraška za pecivo
- SO

Za fil:

- **400 g** feta sira
- **2** kašikekisele pavlake
- **200 g**sunke

Priprema

Ispeci biskvit od navedenih sastojaka. Jedino posebno mutiti belanca i onda na kraju, šne umešati lagano kašikom u ostale sastojke za koru.

Kada je biskvit pecen uviti ga u mokru krpu i ostaviti da se ohladi.

Kada je hladan biskvit odmotati i premazati ga feta sirom i pavlakom.

Preko staviti šunku.

Uviti u rolat i staviti u frižider da se stegne.

Savet

Sei hladan. Može se premazati pavlakom i posuti peršunom.