

## *Ajvar rolat sa viršlama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6** jaja
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** mleka
- **6 kašika** ajvara
- **1 kašika** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Fil:**

- **1** **cašak** kisele pavlake
- **100** **gmajoneza**
- **3** **viršle**

### **Priprema**

Umutiti belanca, zatim dodati žumanca, dobro umutiti. Dodati mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kada se sve sjedini dodati ajvar i izmešati smesu. Peci na 200 C oko 20 minuta. Kada je gotova, koru uviti u vlažnu krpku.

Ohladjen rolat filovati sa pomešanom pavlakom i majonezom, pa porežati predhodno ukuvane i ohladjene viršle. Uvijen rolat ostaviti u hladno da se stegne.

**Savet**