

## *Ajvar rolat sa viršlama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6 jaja
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikamleka
- 6 kašikeajvara
- 1 kašikaulja
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Fil:**

- 1 cašakisele pavlake
- 100 gmajoneza
- 3viršle

### **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**