

## ***Rolnice sa ajvarom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **200** mlkecapa
- **1** cašakisele pavlake
- **po potrebi** ajvara
- **po ukusu** origano
- **300** gsalame

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **po potrebi** susama

### **Priprema**

Uzeti jednu koru, a zatim je premazati kecapom i posuti origanom. Preko prve kore staviti drugu koru i premazati je kiselom pavlakom.

Potom preko druge kore staviti trecu i na nju naneti ajvar i rendanu salamu.

Zatim uviti kore u rolat i seci na rolnice željene velicine.

Svaku rolnicu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Postupak ponoviti i sa ostalim korama i

materijalom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni, dok fino ne porumene.

## **Savet**