

# **Kolac od ajvara**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **8jaja**
- **8 kašika** brašna
- **2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašicica** soli
- **10 kašikamilerama**
- **14 kašika** ajvara

### **Za nadev:**

- **500 g** milerama
- **350 g** feta sira
- **10 cenab** log luka
- **6kuvanih** jaja

## **Priprema**

Kore: 4 žumanca umutiti sa 4 kašike brašna, kesicom praška za pecivo i pola kašicice soli, zatim dodati 5 kašika milerama i 7 kašika ajvara. Od belanaca umutiti šne i dodati prethodnoj smesi. Sipati u podmazan pleh i peci 20 minuta na 200 C. Na isti nacin napraviti još jednu koru. Nadev: Mikserom sjediniti mileram i feta sir i dodati sitno iseckan beli luk. Preko kore premazati polovinu nadeva, narendati 3 kuvana jaja, staviti drugu koru, premazati preostalim nadevom, narendati 3 kuvana jaja. Seci na kocke i dekorisati po želji.

**Savet**