

Posni rolat sa pecurkama i ajvarom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 gkora za pitu
- 150 mlulja
- 150 mlkisele vode
- 500 gšampinjona
- 1 manji strukpraziluka
- 1 kašicicasoli
- malo suvog biljnog zacina
- malokari zacina
- 4 kašškeprepecenog susama
- maloorigana
- 4 kašikeajvara
- maloulja

Priprema

Propržiti sitno isecen praziluk dva minuta, dodati na krupnije izrendane šampinjone i pržiti na umerenoj temperaturi petnaest minuta. Dodati sve zacine i prepecen susam, dobro promešati.

Kore podeliti na dva dela, da se dobiju dva rolata. Reati koru jednu preko druge, svaku isprskati mešavinom ulja i kisele vode, na trecu staviti 1/4 fila od pecuraka, zatim na šestu premazati 2 kašike ajvara, pa ponovo na devetu fil od pecuraka. Uviti rolat i ostaviti dvadeset minuta u frižider. Ponoviti sve sa drugim delom kora.

Rolat seci na tanje parcice i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C petnaest minuta.

Savet