Ajvar rolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po ukusu**so
- **4 kašike**ajvara
- **1 čaša**kisele pavlake

Za nadev:

- **1 čaša**kisele pavkake
- **300 g**feta sira

Priprema

Za koru: U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca, dodati kiselu pavlaku, ajvar, brašno pomešano sa praškom za pecivo, posoliti. Posebno mikserom umutiti šne od belanaca te umešati u smesu sa žumancima i lagano sjediniti varjacom (ili kašikom).

Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pecenu koru urolati, uviti je u vlažnu krpu i ostaviti je da se ohladi. Za nadev: rucnom žicom za mucenje sjediniti kiselu pavlaku i feta sir, odviti rolat i premazati nadevom.

Ponovo urolati i ostaviti u frižider da se stegne. Ohlaeni rolat seci na parcad željene velicine i poslužiti.

Savet