

Ajvar rolat (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

време припреме: **45 min**

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 2 dljogurta
- 1 kašikaulja
- 1 kašicicasoli
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikeajvara

Fil:

- 1 cašakisele pavlake
- 2 kašikesitnog sira
- 1 kašikamajoneza
- 1 kisela paprika
- 150 gšunkarice
- 2 obarenajajeta

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Žumancima dodati jogurt, ulje i so pa umutiti mikserom, zatim dodati brašno

pomešano sa praškom za pecivo i sve sjediniti mikserom. Belanca umutit u cvrst sneg pa dodati u predhodnu smesu i sve lagano sjediniti varjacom, na kraju lagano varjacom umešati i ajvar.

Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Pecenu koru izruciti na mokru krpu, skinuti papir za pecenje pa pomocu krpe uviti u rolat i tako ostaviti da se ohladi.

Fil: Pavlaku, sir i majonez sjediniti, dodati iseckanu papriku, iseckanu šunkaricu i iseckana jaja pa sve izmešati kašikom da se sastojci povežu.

Ohlaenu koru premazati pripremljenim filom.

Lagano uviti u rolat i ostaviti na hladnom mestu da se stegne.

Savet