

Rolat od ajdamera



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g tvrdog sira (po izboru)
- 250 g ajdamera
- 150 g šunke
- 150 g kiselih krastavaca
- 200 g kiselog mleka
- 1 kašika prženog susama
- so
- beli biber
- ulje

Priprema

Tepsiju za pečenje, obložiti alu-folijom. Staviti ajdamer i na 75 C stepeni topiti u rerni, 10 minuta.

U meuvremenu šunku i krastavcice iseckati na kockice, tvrdi sir izrendati na sitno, dodati kiselo mleko i susam, so i beli biber po ukusu, i jednu kašiku ulja. Sjediniti masu.

Otopljen ajdamer, izvaditi na dasku za secenje i oklagijom razvuci na velicinu kore za gibanicu. Izruciti fil i ravnomerno rasporediti, po celoj površini.

Umotati rolat i iseci krajeve, zatim uviti u pvc foliju i odložiti u frižider da se stegne.