

## ***Posni rolat sa ajvarom***



### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- 2 dl kisele vode
- 8 kašika brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 4 kašike ajvara (domaceg)
- malo soli

#### **Za fil:**

- majonez (posni)
- rendani kackavalj (biljni)

### **Priprema**

Nacin pripreme je izuzetno brz i lak: Umutiti kiselu vodu sa brašnom, dodati prašak za pecivo, ajvar i malo soli. Staviti u dobro podmazan pleh (ili u pleh obložen masnim papirom) i peci u vec zagrejanom rerni na 250 stepeni, dok kora ne dobije zlatnu boju.

Pecenu koru odmah zaviti u vlažnu krpu, kao za rolat.

Kada se kora ohladi, premazati je posnim majonezom, a preko majoneza narendati, takodje posni kackavalj u debljem sloju. Zatim uviti u rolat.

Prohladiti u frižideru i služiti sutradan. Prijatno!