

Rolat sa ajvarom i krem sirom



Sastojci

Za testo:

- 5 jaja
- malo soli
- 1 caša pavlake (2 dl)
- 3 kašike ajvara
- 8 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- oko 300 g krem sira
- 3 kašike majoneza
- 2 kuvana jajeta (iseckati)
- oko 150 g salame (isekcana)
- krastavci (iseckani)

Priprema

Testo: Umutiti jaja, so, pavlaku, ajvar i na kraju, brašno sa praškom za pecivo. Izliti u pleh na koji smo stavili papir za pečenje, da bi se lakše testo odvojilo. Peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Zarolati u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Fil: Umešati sve sastojke i premazati rolat! Ja sam dodala malo i suvog mesa seckanog na kockice. Prijatno!

Napomena: U koru možete dodati umesto ajvara i 300 g spanaca, koji je prethodno malo dinstan ili kratko

obaren u vodi.