

Makedonski rolat



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kora za pitu
- 3 supene kašike ajvara
- 50 g šunke
- 50 g kackavalja
- 2 jajeta
- 150 g feta sir
- 4 supene kašike ulja
- 1 kašakisele pavlake

Priprema

Iseckati na kockice šunku i kackavalj.

Umutiti jaja, sir i ulje.

U tanjir sa iseckanim kackavaljem i šunkom dodati pola pavlake i ajvar.

U četvrtast pleh reati kore i filovati ih smesom od jaja i sira dok ima kora i fila. Sve to staviti u renu da se zapece.

Tako zapečenu pitu izvaditi iz pleha i staviti na vlažnu krpu da odstoji pola sata.

Smesom od kackavalja, šunke, pavlake i ajvara premazati gornji deo pite.

Polako krpom uviti u rolat. Na kraju površinu rolata premazati ostatkom pavlake.

Savet

Savet plus: Pre seenja rolata na parad najbolje je da rolat odstoji pola sata u frižideru. Prijatno.