

Makedonski rolat



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gkora za pitu
- **3 supene kašikeajvara**
- **50** gšunke
- **50** gkackavalja
- 2jajeta
- **150** gfeta sir
- **4 supene kašikeulja**
- **1** cašakisele pavlake

Priprema

Iseckati na kockice šunku i kackavalj.

Umutiti jaja, sir i ulje.

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

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

Tako zapecenu pitu izvaditi iz pleha i staviti na vlastnu krpu da odstoji pola sata.

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

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

Savet

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