

Rolat sa ajvarom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašik**brašna
- 3 **kašike**ajvara
- 1prašak za pecivo
- 1 **kašik**aulja
- 1pavlaka

Fil:

- 1pavlaka
- 200 gšunke
- 3kiselih krastavca
- 2jajeta
- 100 gkackavalja
- **malos**usama

Priprema

Umutiti 5 jaja, dodati pavlaku, ulje, brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo i ajvar. Sve sastojke sjediniti i peći na 200 stepeni u zagrejanjoj rerni, dok kora ne porumeni.

Tvrdo skuvati 2 jaja. Izrendati kackavalj. U dublju posudu sipati pavlaku, dodati sitno naseckanu šunku, kisele krastavce, jaja i izrendani kackavalj. Sastojke lepo sjediniti.

Kada se kora ohladi staviti je na vlažnu krpu. Staviti fil preko cele kore i krpom napraviti rolat. Odozgo možete premazati pavlakom i posuti susamom.

Savet