

Šarena savijaca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **400** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- 2jajeta
- **1** dlulja
- **1** dlkisele pavlake
- **1,5** dlmleka
- **50** gvasca
- **1** kašicicašecera

Nadev:

- **5** kašikaajvara
- **150** gparizera
- 7-8maslina zelenih
- **30-40** gdimljene slanine
- po željiorigana

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmesati so, dodati jaja, kiselu pavlaku, ulje i mlako mleko sa nadošlim kvascem, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Dok testo nadolazi, sitno iseckati parizer, masline i dimljenu slaninu.

Kada je testo nadošlo, rastanjiti ga oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku pravougaonika.

Na rastanjeno testo, po celoj površini, premazati ajvar i rasporediti iseckane sastojke, pa sve obilno posuti origanom.

Uviti rolat po dužoj strani, pridržavajuci da se nadev ne pomeri.

Dobijeni rolat staviti u blago podmazan uzani pleh, prekriti krpom i ostaviti da naraste dok se greje rerna.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 180 C, da lepo porumeni.

Kad se malo prohladi, seci na šnite. Ukušno je i hladno pecivo, ajvar mu daje posebnu socnost i mekocu.

Savet