

Rolat sa ajvarom (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kora:

- **6jaja**
- **6 kašikabrašna**
- **3 kašikevode**
- **3 kašikemleka**
- **1prašak za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **2 pune kašikeajvara**

Fil:

- **500 gfeta sira**
- **1 cašapavlake**
- **300 gšunke**
- **300 gkiselih krastavcica**
- **1kuvano jaje**

Priprema

Umutiti belanca sa kašicom soli u cvrst sneg. Dodati žumanca i mutiti. Sipati mleko i vodu, pa promešati. Dodati brašno i prašak za pecivo. Lagano mešati, pa dodati ajvar. Sipati smesu u pleh koji smo obložili pek

papirom. Ravnomerno razvuci kašikom i lupiti malo pleh o radni deo kako bi se izbegli mehurici. Peci na 180°C, pa ga pecenog urolati u papir u kojem se pekao i ostaviti da se ohladi. Pomešati sir i pavlaku, premazati rolati posuti sa seckanom šunkom, krastavcicima, rendanim jajetom i kackavaljem. Urolati, uviti u foliju i ostaviti u frižider da se dobro ohladi.

Savet