

Rolada sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 5 kašika brašna
- 3 kašike mleka
- 1 kašičica praška za pecivo
- so
- beli biber

Za fil:

- 200 g krem sira
- 50 g ajvara

Priprema

Jaja penasto umutiti umesati so, beli biber po ukusu, mleko i brašno sa praškom za pecivo. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta, zatim saviti u rolat ostaviti da se ohladi. U krem sir umesati ajvar premazati preko kore i ponovo uviti u rolat.

Savet