

## **Posni rolat sa ajvarom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastoјci**

#### **Kora:**

- **200 ml** kisele vode
- **8 kašike** brašna
- **2 kašice** cepraška za pecivo
- **4 kašike** ajvara
- **1/2 kašice** cjesoli

#### **Fil:**

- posni majonez
- biljni kackavalj
- **2-3** kisela krastavcica

### **Priprema**

Sjediniti kašikom sve sastojke za koru, sipati u cetvrtast pleh pokriven pek papirom i peci na 200 C. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu. Ohlaenu koru premazati majonezom, narendati dosta kackavalj, narendati krastavcice i uviti u rolat. Gotov rolat premazati majonezom i posuti rendanim kackavaljem.

### **Savet**