

Posni rolat sa ajvarom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

- posni majonez
- biljni kackavalj
- 2-3 kisela krastavica

Priprema

Sjediniti kašikom sve sastojke za koru, sipati u četvrtast 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