

## ***Rolat od ajvara***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 1kisela pavlaka
- 3 kašike ajvara
- 1 kesicapraška za pecivo
- so

#### **Za fil:**

- 400 g feta sira
- 2 kašikekisele pavlake
- 200 gšunke

### **Priprema**

Ispeci biskvit od navedenih sastojaka. Jedino posebno mutiti belanca i onda na kraju, šne umešati lagano kašikom u ostale sastojke za koru.

Kada je biskvit pecen uviti ga u mokru krpu i ostaviti da se ohladi.

Kada je hladan biskvit odmotati i premazati ga feta sirom i pavlakom.

Preko staviti šunku.

Uviti u rolat i staviti u frižider da se stegne.

### **Savet**

Se?i hladan. Može se premazati pavlakom i posuti peršunom.