

Rolat sa ajvarom (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 200 gbrašna
- 250 mljogurta
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 3 kašikeajvara

Za fil:

- 300 gsitnog sira
- 1 caša (180 g) kisele pavlake

I još:

- kisela pavlaka
- susam (pecen)

Priprema

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiksati pa kašikom umešati umucena belanca. Dodati ajvar i promešati.

Usuti u pleh (35x25 cm) obložen papirom za pečenje i peći oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Pecenu koru staviti na čistu, vlažnu, pamučnu salvetu, uviti u rolat i ohladiti.

Izmešati sir i pavlaku, koru odmotati, premazati filom i uviti rolat. Premazati ga pavlakom i posuti susam.

Ostaviti da odstoji u frižideru nekoliko sati, iseci i poslužiti.

Prijatno!

Savet