

Kolac od ajvara



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja
- 8 **kašika** brašna
- 2 **kesice**praška za pecivo
- 1 **kašicica** soli
- 10 **kašika** milerama
- 14 **kašika** ajvara

Za nadev:

- 500 g milerama
- 350 g feta sira
- 10 **cen**abelog luka
- 6 kuvanih jaja

Priprema

Kore: 4 žumanca umutiti sa 4 kašike brašna, kesicom praška za pecivo i pola kašice soli, zatim dodati 5 kašika milerama i 7 kašika ajvara. Od belanaca umutiti šne i dodati prethodnoj smesi. Sipati u podmazan pleh i peci 20 minuta na 200 C. Na isti nacin napraviti još jednu koru. Nadev: Mikserom sjediniti mileram i feta sir i dodati sitno iseckan beli luk. Preko kore premazati polovinu nadeva, narendati 3 kuvana jaja, staviti drugu koru, premazati preostalim nadevom, narendati 3 kuvana jaja. Seci na kocke i dekorisati po želji.

Savet