

Rolat sa ajvarom (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 200 gbrašna
- 250 ml jogurta
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 4 kašikeajvara

Za fil:

- 1 cašakisele pavlake
- 300 gsitnog sira

Za premazivanje:

- 250 gkrem sira

Priprema

Umutiti žumanca, potom dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiksati pa kašikom umešati umucena belanca. Zatim dodati ajvar i lepo promešati. Pripremljenu smesu za koru sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peci oko 15 minuta u rerni zagrejanjoj na 180 C. Pecenu koru staviti na cistu, vlažnu krpju, uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Za fil izmešati sir i pavlaku, zati koru odmotati, premazati filom i uviti rolat. Rolat premazati krem sirom i ostviti da se ohladi.

Savet