

Ajvar rolat sa pilecim prsima i trapistom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaja
- **5 kašika** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** ajvara
- **na vrh nož** praška za pecivo

Za nadev:

- **3 dl** kisele pavlake
- **200 g** pilecih prsa u crevu
- **3** kisela krastavcica
- **2 kašike** ajvara
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista
- **200 g** trapista

Priprema

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca, dodati so, pa jedno po jedno žumance. Dodati ostale sastojke i varjacom pažljivo promešati i izjednaciti masu.

Sipati masu u podmazan i brašnom posut pleh (dim. 35x25 cm. Peci u zagrejanjoj rerni na 180°C oko 10-12

minuta. Kada kora pocne da se odvaja od stranica pleha, ali paziti da se ne prepece. Toplu koru izvaditi na malo navlaženu kuhinjsku krpnu, uviti u rolat i ostaviti da se prohladi.

Hladnu koru odviti iz rolata i premazati kiselom pavlakom.

Preko pavlake narendati kisele krastavcice i malo trapista.

Celu površinu prekriti šnitama tanko secenih pilecih prsa, pa ponovo malo premazati pavlakom i posuti sitno seckanim peršunovim listom.

Nekoliko šnita pilecih prsa premazati sa malo ajvara, staviti po štapic trapista i urolati. Tako urolana pileca prsa staviti uz rub duže strane kore, jedan do drugog (krajevi šnita treba da se malo preklope, da bi duž celog rolata bili štapici trapista).

Pomocu krpe savijati koru u rolat, pridržavajući rukama i pritežući po celoj dužini rolata, da bude što manje šupljina.

Uviti rolat u samolepljivu foliju i ostaviti da prenoci u frižideru ili bar 3-4 sata, da se sastojci u rolatu sjedine.

Seci na tanke rolate, debljine 8-10 mm.

Savet

Dekorativan slani rolat, idealan za kombinaciju sa drugim predjelima...