

Ajvar rolat sa pilecim prsima i trapistom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaja
- **5** kašikabrašna
- **1** kašicicasoli
- **3** kašikeulja
- **3** kašikekisele pavlake
- **2** kašikeajvara
- **na vrh** nožapraška za pecivo

Za nadev:

- **3** dlkisele pavlake
- **200** gpilecih prsa u crevu
- **3** kisela krastavcica
- **2** kašikeajvara
- **1** kašikaseckanog peršunovog lista
- **200** gtrapista

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 zagrejanoj 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 kuhijsku krpu, 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 štacic 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 roleta bili štapici trapista).

Pomocu krpe savijati koru u rolat, pridržavajuci rukama i pritežuci po celoj dužini roleta, 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...