

Posni rolat sa kiselim krastavcima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** kisele vode
- **8 kašika** brašna
- **2 kesice** praška za pecivo
- **4 kašike** ajvara
- **prstohvat** soli
- **150 ml** posnog majoneza
- **200 g** biljnog kackavalja
- **3** kiselih krastavica

Priprema

Ručnom žicom za muenje sjediniti kiselu vodu, brašno pomešano sa praškom za pecivo, ajvar, posoliti te smesu izliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru premazati sa 100 ml posnog majoneza.

Preko naneti 150 g rendanog biljnog kackavalja.

Preko kackavalja rasporediti sitno seckane kisele krastavcice.

Uviti u rolat te ga premazati ostatkom majoneza i posuti preostalim rendanim kackavaljem. Kada se rolat stegne, iseci ga na parcad željene velicine i poslužiti.

Savet