

Rolat sa ajvarom (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za koru:

- **100 ml** kisele vode
- **4 kašike** ajvara
- **8 kašika** brašna
- **1 kesice** praška za pecivo
- **prstohvat** soli

Za nadev:

- **200 g** sira
- **100 g** krem sira
- **100 ml** majoneza
- **2** pečene paprike
- **100 g** kackavalja

Za dekoraciju:

- **2** kisela krastavica

Priprema

Za koru. Mikserom sjediniti kiselu vodu, ajvar i brašno pomešano sa praškom za pecivo i posoliti. Smesu izliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peći u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 25 minuta. Vrucu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Za nadev. Sjediniti sir, krem sir, majonez i seckanu

pecenu papriku (oprati je, ispeci, oljuštiti, ocistiti od semenki i naseckati je). Odviti koru, premazati je nadevom, naneti rendani kackavalj i urolati. Ostaviti rolat da se stegne te ga iseci na parcad željene velicine. Poreati na tacnu za služenje i dekorisati kiselim krastavcima.

Savet