

## Ajvar rolat



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### Sastojci

#### Za koru:

- **5jaja**
- **5 kašikabrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **po ukususo**
- **4 kašikeajvara**
- **1 cašakisele pavlake**

#### Za nadev:

- **1 cašakisele pavkake**
- **300 gfeta sira**

### Priprema

Za koru: U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca, dodati kiselu pavlaku, ajvar, brašno pomešano sa praškom za pecivo, posoliti. Posebno mikserom umutiti šne od belanaca te umešati u smesu sa žumancima i lagano sjediniti varjacom (ili kašicom).

Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pecenu koru urolati, uviti je u vlažnu krpu i ostaviti je da se ohladi. Za nadev: rucnom žicom za mucenje sjediniti kiselu pavlaku i feta sir, odviti rolat i premazati nadevom.

Ponovo urolati i ostaviti u frižider da se stegne. Ohlaeni rolat seci na parcad željene velicine i poslužiti.

### **Savet**