Ajvar rolat (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jaja
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**kisela pavlaka
- **4 kašike** ajvara
- **1 kašicica** soli

Za fil:

- **300 g**kisele pavlake
- **200 g**feta sira
- **200 g** kackavalja

Priprema

Kora: 5 žumanca, 5 kašika brašna, 1 prašak za pecivo, malo soli, 1 kisela pavlaka, 4 pune kašike ajvara i na kraju umucen sneg od 5 belanaca. Sve sjediniti i staviti da se pece u pleh, ispod staviti pek papir. Kada je kora pecena izvaditi je i uviti sa krpom u rolat. Prohlaeno filovati.

Fil: 300 g kisele pavlake, 200 g feta sira i 200 g kackavalja pomešati. Koru filovati sa filom i ponovo uviti u rolat. Takvu seci na komade.

Savet

Služiti uz pršutu. Prijatno.