

Posni rolat sa ajvarom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** kisele vode
- **8 kašika** brašna
- **2 kašice** praška za pecivo
- **4 kašika** ajvara
- **1/2 kašice** soli

Za fil:

- **200 g** posnog majoneza
- **1 barenik** rompir
- **1 barenic** eler
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** zacinsko bilje
- **100 g** posnih štapica sa kikirikijem

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti kiselu vodu, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, ajvar i so. Sve lagano izmiksati na najmanjoj brzini da nema grudvica. Sipati u pleh (od električnog šporeta) koga ste obložili papirom za pečenje. Pecite na 200 C oko 10 minuta. Vruću koru lagano urojavite zajedno sa papirom na desetak minuta, a onda odviti.

Obariti krompir i celer. Ohladiti. Narednadi na sitno rende krompir i celer, dodati majonez, so, biber i zacinsko bilje. Sjediti lepo kašikom i premazati sa polovinom fila koru. Porecajte štapice sa kikirikijem pa preko štapica stavite ostatak fila. Urolajte, blago zatežuci. Uvijte u foliju i ostavite najmanje 3 sata da se sjedine sastojci.

Seci rolate željene debljine i uživati u divnom, posnom zalogaju. Prijatno!

Savet