

Slani rolat od ajvara



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikaulja
- 2 kašikevode
- 1 kašikasoli
- 1/2 kašiceajvara
- 4 kašikepraška za pecivo

Fil:

- 200 grendane šunke
- 150 gmladog sira
- 4 kisela krastavcica
- 150 gkisele pavlake
- 50 gmargarina sobne temperature
- 2 kuvana rendana jajeta

Priprema

Kora: odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca umutiti pa postepeno dodavati brašno, vodu, ulje, so, ajvar i

prašak za pecivo, belanca umutiti u cvrst sneg pa dodati snesi sa žumancima. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 200C oko 25 minuta. Proveriti cackalicom da li je pecena kora. Gotovu koru odmah uviti u vlažnu krp u rolat. Za fil lepo sjediniti rendanu šunku, mladi sir, naseckane kisele krastavcice, kiselu pavlaku, margarin i narendana kuvana jaja. Filovati koru, uviti u rolat i odmah u aluminjumsku foliju i ostaviti par sari u frižideru. Ovakav rolat možete i bez ajvara videti sliku dole.

Savet