Slani rolat sa sirom, ajvarom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pite
- **500 g**svežeg sira
- **2 pune kašike**ajvara
- **9 šnita**pica šunke
- **1**jaje
- **po ukusu**so

Za premaz:

- **1**jaje
- **1 kašika**ulja

Za posipanje:

- **malo**semenki

Priprema

Uzeti 2 zdele, prepoloviti sir i u svaku zdelu staviti po 250 gr. U jednu zdelu sa sirom, dodati jaje, posoliti po ukusu i promešati.

U drugu zdelu sa sirom, dodati dve pune kašike ajvara i promešati.

Na radnu površinu staviti jednu koru (možete i dve ako su tanke, jednu ,pa malo poprskajte sa uljem, pa drugu) premazati sa pola sira urolati i skloniti sa strane.

Ponovo jednu koru premazati sa ostatkom sira, poreati šnite šunke. Na to staviti onaj sklonjeni rolat i sve zajedno urolati. Skloniti sa strane.

Staviti koru i premazati je sa sirom u kom je ajvar, uzeti rolnu i staviti na pocetak i sve zajedno opet urolati.

Na veliku tepsiju iz rerne staviti papir za pecenje i preneti rolat. Jaje umutiti sa uljem i premazati rolat, posuti semenkama koje imate kod kuce. Peci na 180 C oko 40 minuta, dok ne porumeni. Ohladiti pre rezanja. Od ostatka testa napravim trokutice sa sirom.

Savet

Ukoliko volite ovde možete kad poslažete šunku, posuti sa sitno iseckanom panetom.