

Rolati sa ajvarom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlake vode
- **200 ml** jogurta
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **1 kockica** kvasca
- **60 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **oko 800 g** brašna
- susam za posipanje
- **1** žumance za premaz

Fil za rolat:

- **4 kašike** ajvara
- **200 g** krem sira (može i sitan sir)
- **12 kolutova** šunke
- **150 g** margarina

Priprema

U mlakoj vodi dodati kvasac i šecer. Mešati da se kvasac otopi i ostaviti da naraste. U ciniži za mešenje razmutiti jaje i belance, dodati so, ulje i jogurt izmešati.

Dodati kvasac izmešati. Postepeno dodavati brašno. Umestiti mekano testo i ostaviti da naraste oko 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na dve jufke.

Fil za rolate: U ciniji izmešati margarin, krem sir i ajvar. Lepo umešati fil da se dobije kremasta smesa.

Razvuci jednu jufku i premazati filom na kraju poredjati kolutove šunke. Umotati u rolat.

Staviti u pleh na pek papiru. Isto ponoviti i sa drugom jufkom. Dobijene rolate ostaviti oko 15 minuta da odstoje. Premazati umucenim žumancem i posipati susamom.

Peci na 200 C oko 35 minuta.

Prohladjene rolate seci na parcad i služiti uz jogurt ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet