

## ***Rolat sa ajvarom (7)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 50 g kisele pavlake
- 1/2 kašice soli
- 1 kašicica praška za pecivo
- 3-4 kašike ajvara

#### **Za nadev:**

- 200 g sitnog sira
- 200 g kisele pavlake
- 2 kašike majoneza
- malo curikota
- 150 g pilecih grudi u crevu
- po ukusu soli

### **Priprema**

Razdvojiti belanca od žumanaca i umutiti u cvrst sneg. U drugoj ciniji izmiksati žumanca sa solju, kiselom pavlakom, brašnom i praškom za pecivo kao i ajvarom.

Špatulom umešati sneg od belanaca, sjediniti smesu i rasporediti je u pleh od rerne obložen pek papirom.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 12 minuta. Zajedno sa papirom umotati koru u rolat i ostaviti da se hladi.

Za nadev umutiti sir i pavlaku, umešati majonez i njime premazati koru. Posuti curikotom.

Preko porežati tanko isecene kolutove pilecuh grudi, pa pažljivo urolati rolat.

Umotati ga u foliju i ostaviti da se hladi u frižideru, najbolje da prenoci.

Gotov rolat iseci na šnitice i poslužiti.

### **Savet**