

Rolat sa ajvarom (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4** jajeta
- **4** kašikebrašna
- **50** gkisele pavlake
- **1/2** kašicicesoli
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **3-4** kašikeajvara

Za nadev:

- **200** g sitnog sira
- **200** g kisele pavlake
- **2** kašikemajoneza
- malocurikota
- **150** g pilecih grudi u crevu
- po ukususoli

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 zagrejanoj rerni na 180 stepeni 12 minuta. Zajedno sa papirom umotati koru u rolat i ostaviti da se hlađe.

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

Preko poreati tanko isecene kolutove pilecih grudi, pa pažljivo urolati rolat.

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

Gotov rolat iseci na šnitice i poslužiti.

Savet