

Rolat sa ajvarom (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **malo** soli
- 4 **kašike** pavlake
- 4 **kašike** ulja
- 4 **kašike** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **kašike** ajvara

Nadev:

- 200 g sira
- 100 g kisele pavlake
- 2 **kašike** majoneza
- 150 g seckane šunke

Priprema

Mikserom umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku i ulje. Kratko umutiti.

Dodati so, prašak za pecivo i brašno.

Dodati ajvar i izmešati.

Smesu sipati u pleh na pek papiru.

Peci na 200 C oko 10-15 minuta.

Nakvasiti i dobro ocediti kuhinjsku krpu. Skinuti pek papir i umotati vruću koru u rolat i ostaviti da se ohladi. Za to vreme pripremiti nadev za rolat: Izmešati sir, pavlaku, majonez i seckanu šunku. Sve lepo sjediniti. Ohladjenu koru odmotati iz krpe pa je premazati nadevom.

Uviti u rolat pa umotati u samolepljivu foliju. Ostaviti u frižideru da se lepo stegne.

Rolat seci na parcad i poslužiti uz predjelo. Odlican je za dorucak ili veceru. Prijatno!

Savet