Slani rolat od ajvara

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za Koru:

- **5**jaja
- **5 kašika** brašna
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike**vode
- **3 kašike** ajvara
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kašicice** soli

Za fil:

- **150 g**krem sira
- **150 ml**kisele pavlake
- **50 ml**majoneza
- **200 g**rendane šunke
- **2**tvrdo kuvana jajeta rendana
- **malo** seckanih peršun lista
- **100 g**kackavalja rendanog

Priprema

Kora: Belanca dobro umutiti u cvrst sneg. U drugoj ciniji umutiti žumanca, pa dodavati postepeno pavlaku, ajvar, ulje, vodu brašno pomešano sa praškom za pecivo i so. Lagano špatulom umešati u prethodno umucena belanca i masu razvuci u papirom obložen pleh. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok ne dobije zlatnu boju, proveriti cackalicom, tako što bocnemo sredinu kore. Ako je cackalica suva kora je gotova izvaditi iz rerne i odmah uviti tim istim papirom u rolat. Ostaviti da se ohladi. Fil: sjediniti fino sve sastojke sem kackavalja. Odrolaati koru premazati filom i odozgo posuti rendane kackavalj. Zarolati koru u rolat umotati u foliji i ostaviti u frižider na hlaenje do služenja.

Savet