# *Rolat sa ajvarom*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- Za koru:
- **5**žumanaca
- **5 supenih kašika**brašna
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **1 čaša**kisele pavlake
- **4 supene kašike**ajvara
- **sneg od 5**belanaca
- Za fil:
- **1 čaša**kisele pavlake
- **400 g**feta sir
- **2-3 cena**belog luka

## Priprema

Sjediniti sve prethodno navedene sastojke i staviti da se pece u podmazan i brašnom posut pleh.

Spremiti fil.

Kada je kora pecena izvaditi je i uviti sa krpom u rolat. Filovati ohladjenu koru.

Filovanu koru uviti u rolat. Takvu seci na komade. Prijatno.

## Savet

Lepše je kada se rolat spremi dan ranije.