

Posni rolat sa ajvarom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mineralne vode
- **8 kašika** brašna
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **4 kašika** ajvara
- **1/2 kašice** soli

Za fil:

- **100 g** posnog majoneza
- **200 g** biljnog kackavalja
- **3** kiselih krastavcica

Priprema

U odgovarajuću posudu sipajte mineralnu vodu, dodajte brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Izmešajte varjačom pa dodajte još ajvar i so. Sve sjediniti da se napravi kompaktna smesa pa isipajte u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 15 minuta u zavisnosti od rerne.

Vrucu koru urolajte i ostavite da se ohladi. Biljni sir izrendajte, dodajte majonez i sjediniti smesu. Kisele krastavcice iseci na sitne kocke pa ih dodajte. Premažite ceo rolat i uvijte ga blago zatežući. Ceo rolat uvijte u foliju i odstavite najmanje 2 sata da stoji u frižideru sa se stegne. Seci na kolutove.

Uživati u dobrom posnom zalogaju. Prijatno!

Savet