

## **Slani rolat od ajvara**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5jaja**
- **5 kašikabrašna**
- **5 kašikaulja**
- **2 kašikevode**
- **1 kašikasoli**
- **1/2 kašiceajvara**
- **4 kašikeprška za pecivo**

#### **Fil:**

- **200** grendane šunke
- **150** gmladog sira
- **4** kisela krastavcica
- **150** gkisele pavlake
- **50** gmargarina sobne temperature
- **2** kuvana rendana jajeta

### **Priprema**

Kora: odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca umutiti pa postepeno dodavati brašno, vodu, ulje, so, ajvar i

prašak za pecivo, belanca umutiti u cvrst sneg pa dodati snesi sa žumancima. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 200C oko 25 minuta. Proveriti cackalicom da li je pecena kora. Gotovu koru odmah uviti u vlažnu krpnu u rolat. Za fil lepo sjediniti rendanu šunku, mladi sir, naseckane kisele krastavcice, kiselu pavlaku, margarin i narendana kuvana jaja. Filovati koru, uviti u rolat i odmah u aluminjumsku foliju i ostaviti par sari u frižideru. Ovakav rolat možete i bez ajvara vidi sliku dole.

## Savet