

Rolat od ajvara

:)))

1 Razdvojiti 5 belanaca i umutiti sneg,a u drugoj posudi umutiti 5 zumanaca i dodati 5 kasika brasna,prasak za pecivo,so po zelji,pavlaku i ajvar pa sve dobro sjediniti.U to dodati belanca,promesati kasikom i staviti u pleh da se pece.

2

3

4 Kad se kora ispece staviti je u mokru krpu i ostaviti da se ohladi.

5

6

7 Za to vreme iseckati sunkaricu i krastavce,izrendati 2 skuvana jajeta i sitan sir pa sve dobro izmesati.Dobijenim filom premazati koru i uviti rolat pa ga ostaviti da se hladi.

Sastojci:

jaja 7
brasna 5 kasika
prasak za pecivo 1
kis. pavlake 200 g
ajvara 3 kasike
sunkarice 200 g
kis. krastavaca 50 g
sitnog ili krem sira 300 g

Napomena:

Divno izgleda ako se kao predjelo posluzi uz rolat sa spanacem i rolat sa obicnom korom :)))