

## 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 :)))