

Rolnice sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **4 kašike** ulja
- **2 kašice** soli
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **230 ml** tople vode

Za premazivanje testa:

- **150 g** margarina

Fil:

- **200 g** mravljenog sira
- **1** jaje

Priprema

Testo: U 150 ml tople vode (od 230 ml) izdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne. Brašno staviti u vanglicu i dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljen kvasac, pa sa ostatkom tople vode zamesiti testo. Zamešeno testo ostaviti da udvostruci zapreminu. Za to vreme pripremiti fil.

Fil: Sir umutiti sa jajetom. Ako sir nije dovoljno slan, posoliti po ukusu.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i rastanjiti ga oklagijom. Narendati 1/3 margarina (od 150 g). Radi lakšeg rendisanja margarin pre upotrebe držati u zamrzivacu, najmanje tri sata.

Testo preklopiti sleva na desno, do polovine, zatim prebaciti i suprotnu stranu.

Zatim ga još jedanput preklopiti, kao na slici, i ...

...završiti sa preklapanjem.

Tako preklopljeno testo ostaviti u frižideru, da odmara 15 minuta. Zatim ponoviti postupak, sa rendisanjem margarina, još dva puta.

Zatim ga rastanjiti, iseci na kocke, pa sredinu premazati sa pripremljenim sirom, urolati i reati u pleh, preko pek papira i ostaviti da rolnice malo narastu. Narasle rolnice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka. Posuti ih susamom ili lanom, po želji, i staviti da se peku, u prethodno zagrejanom rerni, na 190 stepeni.

Savet