

Rolnice sa sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasac
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **200 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode

Nadev:

- **2** jajeta
- **200 g** sira
- **150 g** šunke

Premaz:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Izmešati brašno, izmrvljeni kvasac, so, šecer, ulje, mleko i vodu pa umesiti testo. Kada pocne da se odvaja od posude pokriti i ostaviti da naraste. Izvaditi testo na pobrašnjenu radnu površinu i razviti oklagijom testo na

debljinu 1/2 cm pravougaonog oblika, premazati nadevom i urolati. Seci rolnice debljine prsta i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C oko 45 minuta.

Savet