

Slane rolnice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2** jaja
- **125 g** margarina

Za premazivanje rolnica:

- **1** jaje
- susam

Za fil:

- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- **1** kašika sele pavlake
- **100 g** majoneza
- **2** šargarepe srednje velicine
- **150 g** salame
- **2** jajeta

Priprema

Kvasac razmutiti u toplom mleku sa kašikom šecera. Kad nadoe, sjediniti sa brašnom, uljem i umucenim jajima, umesiti testo i ostaviti da nadoe. Testo zatim rastanjiti na oko 1cm debljine i premazati sa 100gr omekšalog margarina. Presaviti dvaput po dužini, pa dvaput po širini, i ostaviti još pola sata da nadoe. Razvuci testo (otprilike 40x50cm) i seci na trakice širine 2 cm.

Kalupe za rolnice prvo premazati ostatkom margarina, a onda na njih namotati trakice. Premazati umucenim jajetom, posuti susam i peci u podmazanom plehu na 180 stepeni dok ne porumene (20-25 minuta).

Salamu i šargarepu iseckati sitno, pa šargarepu skuvati. Skuvati i jaja, pa ih narendati krupnije. U majonez prvo umešati salamu, pa dodati **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir**, kiselu pavlaku, šargarepu i na kraju jaja. Lepo sjediniti.

Smesom puniti rolnice.

Savet

Kalupi za rolnice su dužine 11cm, a prenika 2 cm. Šargarepa i jaja neka budu tvrdo kuvani da se ne bi raspali prilikom mešanja. Ukoliko je potrebno, posoliti po ukusu. Ja sam koristila Light majonez. P*R*I*J*A*T*N*O :)