

## ***Rolnice sa džemom od šljiva***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gputera
- **1** cašapavlake
- **1/2**limuna - rendana korica
- **2** kašicelimuna
- **600** gbrašna
- džem od šljiva

### **Priprema**

Puter malo omekšati, dodati kiselu pavlaku, rendanu koru i sok od limuna, sve sjediniti. Dodati brašno i zamesiti testo. Ako je potrebno dodati još brašna da se ne lepi testo za prste. Ovako pripremljeno testo ostaviti da odstoji u frižider. Može i da prenoci u frižideru. Odstajalo testo razviti u obliku pravougaonika na debljini tupe strane noža. Na razvijeno testo celom dužinom rasporediti džem, ali ne uz samu ivicu testa vec dva santimetra od ivice, polako umotati u valjic, rolatic, preseccite nožem celom dužinom i odvojite rolatic od testa. secite male rolnice po želji, 4-5 cm u dužinu i redjajte u podmazan pleh. Tako nastavite sa preostalim delom razvucenog testa. Pecite na 200 stepeni 20 minuta, vodite racuna da valjcici ostanu beli. Tople valjcice bogato posuti šecerom u prahu.

### **Savet**