

Rolnice sa sirnim namazom od mirodjije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **25 g** svežeg kvasca

Za nadev:

- **250 g** sirnog namaza sa ukusom mirojije
- **100 g** grendane salame

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za posipanje:

- **po potrebi** susama

Priprema

U dublju ciniju staviti 250 g brašna, dodati ulje, šećer, so i izmrvljen kvasac. Potom u sve to dodati mlako mleko i promešati, zatim postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da nadoe, zatim ga podeliti na manje loptice, koje takodje ostavljamo da narastu.

Kada loptice narastu uzimamo ih, i svaku razvijamo oklagijom u krug i premažemo mešavinom sirnog namaza i rendane salame.

Potom uzimamo levi i desni kraj loptice i savijamo ka sredini, zatim uvijamo u rolat. Rolate stavljamo u pleh obložen papirom za pečenje, premazemo jajetom, posipamo susamom i pecemo u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet