

Pizza rolnice



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **5** dlmleka
- **1.5** kašika šecera
- **1** paketickvasca
- **1** kašikasoli
- **80** mlulja
- **1** kašicicamasti
- **1** kgbrašna
- **1** kašikasirceta

Za premaz:

- **140** gmargarina
- **2** zumanceta

Ostalo:

- **200** ml pavlake
- **300** g salame
- **200** ml kecapa
- **1** kesica origana
- **50** g susama
- **2** belanceta

Priprema

Testo: u malo mleka razmutiti kvasac i šecer, dodati 1 kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Za to vreme pomesati polovinu brašna sa uljem i sircetom, dodati so, mast i nadošli kvasac. Zamesiti testo postepeno dodajuci drugu polovinu brašna. Ostaviti da nadoe 30 minuta. Zatim svaku jufku razviti tanko u pravougaonik i na nekoliko mesta zaseci 1/3 testa. Premaz: umutiti žumanca sa margarinom i premazati testo.

Naneti pavlaku preko premaza, staviti salamu i prelitи kecapom ili ajvarom, posuti origanom i urolati. Iseci na 5 delova.

Rolnice reati u pleh, prekriti, ostaviti da odstoje 15-ak minuta, premazati belancima, posuti susamom i peci.

Savet