

Slane rolnice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **400 g**šunka
- **400 g**kisele pavlake
- **2**sirka
- **100 g**kackavalja
- **100 g**majoneza

Priprema

Odmrznuti testo, ali ne previše, taman da može da se sece. Svaku tablu iseci na 6 prutica, i razviti. Namotati na kalup za rolnice (ukoliko nemate kalup, mogu se napraviti od folije), i dobro pricvrstiti za pleh kako se ne bi odmotala tokom pecenja. Pleh obložiti pek papirom. Zagrejati rernu na 150 stepeni, pa peci rolnice na 50 stepeni, dok ne porumene. Dok se rolnice peku, iseckati sitno šunku, pomešati sa pavlakom i sirkom. Gotove rolnice ostaviti da se ohlade, skinuti sa kalupa pa puniti filom. Namazati majonezom, i narendati kackavalj. Držati u frižideru.

Savet