Preklopljeni rolati



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1**jaje
- **1**belanace
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- žumancetom premazujemo rolatice

Priprema

Zagrejemo mleko da bude mlako pa dodamo kvasac i kašicicu šecera. Ostaviti malo da se kvasac istopi pa zatim zamesiti testo. Zamešeno testo ostaviti da odstoji oko 15 minuta, zatim ga premesiti i odvojiti na 10 loptice. Razvijati svaku lopticu posebno pa svaki krug mazati sa margarinom. Odvojiti za jedan rolat pet premazanih kora.

Pet premazanih kora (i zadnja se premazuje) razviti pa uviti u rolat.

Uraditi i sa drugim rolatom, seci krugove 1 cm širine.

Svaki krug isecen malo dlanom spljoštimo stavimo fil (bilo slatki ili slani).

Stavimo fil...

i preklopimo.

Ostavimo testo da odmori oko 15 minuta pa pecemo na 200 C oko 20 minuta.

Savet

Ovako pripremljeno pecivo je veoma lisnato...