

Rolnice sa ribizlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolnice:

- **100 g** putera
- **300 g** brašna
- **150 g** kisele pavlake
- **1/8 l** mleka
- **1 prstohvat** soli
- **1 teglica** ribizli
- **1 supena kašika** putera za pečenje
- **1 supena kašika** Sunoko šecera
- **1** jaje

Priprema

Rastopiti puter i ugrijati mleko. Pomešati so, brašno, rastopljen puter i ugrijano mleko i mesiti dok ne nastane glatko i homogeno testo.

Testo tanko razvuci i iseci na kvadratice od 10 cm debljine.

Ribizle dobro ocediti i staviti na kvadratice od testa i premazati ivice sa rastopljenim puterom.

Kvadratice presaviti tako da se cošak savije naspram coška da se dobiju rolnice. Preko premazati preostali puter.

Naslagati rolnice jednu uz drugu i peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Nakon toga, pomešati kiselu pavlaku sa jajetom i **Sunoko šećerom** i preliterati preko rolnica i peci još okvirno 10-15 minuta, sve dok pavlaka ne dobije zlatnu boju.

Služiti dok je vruće.

Savet