

# **Rolnice sa šunkom i kackavaljem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1/2**paketica kvasca
- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**sesoli
- **125 g**margarina

### **Za fil:**

- **4 listicak**ackavalja
- **8 kašicicapa**vlake
- **100 g**sunke

## **Priprema**

U toplo mleko staviti kvasac, šecer i kašicicu brašna, pa ostaviti da nadoe. Zamesiti testo od brašna, soli, praška za pecivo, jaja i nadošlog kvasca, podeliti na 5 jufki i ostaviti na toplom petnaestak minuta da naraste. U meuvremenu umutiti omekšali margarin.

Na pobršnjenoj radnoj ploči rastanjiti jufku, premazati je 1/6 umucenog margarina i ostaviti na stranu. Svaku jufku rastanjiti, premazati margarinom, pa slagati jednu na drugu. Naslagano testo uviti u rolat, pa rasklagijati u

plocu. Plocu debljine 0.5 cm iseci na 8 pravougaonika. Na jedan kraj staviti polovinu listica kackavalja, polovine krugova šunki i kašicicu pavlake, pa uviti rolnicu.

Rolnice poslagati u podmazan pleh, premazati ih preostalom 1/6 margarina i peci na 180 stepeni oko 25 minuta ili dok ne porumene.

### **Savet**