

Pica rolnice (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **5 dlmleka**
- **1,5 kašika šecera**
- **1 kocka svežeg kvasca**
- **1 kg brašna**
- **1 kašikamasti**
- **80 ml ulja**
- **1 kašica cicasoli**
- **1 kašika sirceta**

Za premazivanje:

- **140 g margarina**
- **2 žumanceta**

Za fil:

- **400 g salame**
- **300 g kackavalja**
- **100 ml kecapa**
- **1 kesica origane**

I još:

- 2belanceta

Priprema

U malo mlakog mleka razmrvti kvasac, dodati šefer i kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Za to vreme pomešati polovinu brašna sa uljem i sircetom, dodati so, mast i nadošli kvasac. Zamesiti glatko testo, postepeno dodavajuci preostalo brašno. Testo ostaviti da nadoe oko 30 minuta. Podeliti ga na 6 jufki, prekriti krpom i ostaviti da odstoje oko 15 minuta.

Zatim svaku jufku razviti tanko u pravougaonik i na nekoliko mesta zarezati jednu trecinu testa. Umutiti žumanca sa margarinom i premazati razvijeno testo. Posuti rendanom salamom, kackavaljem, kecapom i origanom.

Uviti u rolat.

Iseci na 5 delova/rolnica.

Postupak razvijanja i filovanja testa ponavljati, dok se ne utroši sav materijal.

Rolnice poreati u pleh obložen pek-papirom, prekriti ih krpom i ostaviti da nadou još 15 minuta. Premazatu umucenim belancima.

Rernu zagrejati na 170 C, staviti rolnice i povecati na 200, pa peci 25-30 minuta. Gotove rolnice prekriti krpom na 10 minuta i izvaditi iz pleha.

Savet