

Rolat sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kocka kvasca
- 1 šoljica šecera
- 100 g margarina
- 2,5 dl mleka
- 600 g brašna
- po ukusu džem od šljiva
- 1 žumance za premazivanje
- malo šecera u prahu

Priprema

Kvasac izmrviti, dodati malo toplog mleka, kašičicu šecera i kašičicu brašna. Ostaviti da nadoe. U dublji sud sipati brašno, dodati nadošao kvasac, umućena jaja, rastopljeni margarin, šecer, preostalo mleko i zamesiti testo. Ostaviti ga da nadodje 30 minuta. Nadošlo testo podeliti na dva dela pa svaki deo razviti oklagijom. Premazati džemom i uviti u rolat. Rolate staviti u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odstoje 20 minuta. Premazati ih žumancetom i peci na 250 stepeni dok ne dobiju boju pa ih prekriti folijom i peci još 20 minuta na 200 stepeni. Prohladjene rolate posuti šecerom u prahu i iseci na parcađ debljine 1 cm.

Savet