

Rolnice sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo::

- **600 g** brašna
- **1** jaje
- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **1 kašičica** soli
- **0,5 dl** ulja
- **1 kašičica** šecera
- **1/2 kocke** kvasca
- Za fil:
- **300 g** roštiljskog mesa
- **1/2** margarina

Priprema

Pomešajte mleko i vodu, dodajte šecer i jaje, sve sjedinite, pa dodajte kvasac, mešajući kašikom, otopite kvasac. U brašno dodajte so, izmešajte, sipajte ulje i zamesite masom sa kvascem. Prekrijte testo i ostavite da nadodje na toplom. Kada je testo nadošlo, udvostrucilo masu, premesite i razvijte u obliku pravougaonika. Roštiljsko meso podelite na 3 jednaka dela i od svakog oblikujte valjčice debljine olovke, a dužine dobijenog pravougaonika od testa. Testo po dužini presecite na tri jednaka dela. Na svakom delu testa uz ivicu postavite valjčic od roštiljskog mesa, obavijte ga testom u obliku rolata. Svaki rolat secite u rolnice velicine koju vi želite. Preko dobijenih rolnica stavite parce margarina. Ostavite petnaestak minuta na toplom da malo narastu. Pecite na 200 stepeni 30 minuta, dok porumene.

Gotove rolnice prekrijte i ostavite ih da se malo prohlade. Služite sa jogurtom, kiselim pavlakom ili sirom, po želji.

Savet