

## ***Slatko-slane rolnice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kg** lisnatog testa
- **1** jaje
- **250 ml** slatke pavlake
- **150 g** krem sira
- **3 kašike** prah šećera

### **Priprema**

Odmrzlo lisnato testo posoliti, pa razvuci na ravnoj površini posutoj brašnom. Testo seci na trake.

Tracicama obavijati kalupe za šam rolne (spiralno), reati na pek papir u pleh i uvaljati u umuceno jaje.

Rolnice peci u zagrejanj rerni na 210 C 10-12 minuta. Pecene rolnice ostaviti da se prohlade pre vaenja kalupa. Filovati potpuno hladne da se ne bi fil rastopio.

Umutiti slatku pavlaku sa prah šećerom, pa joj dodati krem sir i mutiti da se fil sjedini.

Puniti špric filom, pa puniti rolnice sa jedne, pa sa druge strane jer špric ne može kroz jedan otvor (sa jedne strane) da napuni celu rolnicu.

## **Savet**

Testo je neutralnog ukusa, ali ja volim da je malo slankasto, tako da soljenje nije obavezno. :)