

Rolovano pecivo sa jogurtom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **900 g** brašna
- **2. kašice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4 dL** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašica** šećera
- **3** jajeta
- **2 dL** jogurta
- **50 g** margarina

Za nadev:

- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1- 2 cen** belog luka
- **2** šargarepe
- **50 g** celera
- **1 kašika** senfa
- **0,3 dL** ulja za prženje
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **1 kašica** suvog biljnog začina
- **4-5** crvenih pecenih paprika
- **6-7** kuvanih jaja
- **2 dL** kisele pavlake

Premazivanje i posipanje:

- 1 žumance
- maloulja
- 50 g susama

Priprema

Na malo ulja propržiti crni i beli luk, narendanu šargarepu i celer, zaciniti po ukusu i dodati kašiku senfa. Ostaviti nadev da se prohladi.

U zagrejanom, mlakom mleku sa šećerom, potopiti kvasac da nadoe.

Prosejati brašno, dodati so i prašak za pecivo, izmešati i napraviti udubljenje, u koje sipati jogurt, naseckani margarin na listice, razbiti jaja i dodati kvasac.

Umesiti glatko testo, da ne bude pretvrdo i podeliti na tri dela.

Odmah razvijati, jedan po jedan deo, na pravougaoni oblik (duža strana treba da bude dužina pleha u kojem ce se peci), debljine 3-4 mm. Premazati trecinom kisele pavlake, poreati parcad ociscenih pecenih paprika i na njih duž rolata staviti kuvana jaja, secena na pola. Uvijati rolat po dužoj strani, pritežuci rukama testo da ne ostane šupljina i staviti u podmazan pleh. Isto ponoviti i sa ostalim rolatima, s tim što se može staviti i drugaciji nadev (npr. sir i jaja, pecurke, meso, suhomesnati proizvodi, viršle i sl).

Rolate premazati žumancetom sa malo ulja i posuti susamom.

Peci odmah, jer ovom testu nije potrebno narastanje. im se rerna zagreje, peci oko 25 minuta na 180`C.

Savet