

Slatke rolne



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **5 kašika** šećera
- **250 ml** mleka
- **1 kašica** soli
- **3** jajeta
- **200 ml** ulja
- **1** vanilin šećer
- **800 g** brašna
- **40 g** margarina
- **po potrebi** džem od šljiva (ili neki drugi)

Priprema

Sjediniti mlako mleko, izmrvljeni kvasac i 1 kašiku šećera, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti ulje, 2 jaja, so, 4 kašike šećera i vanilin šećer. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo koje se ne lepi za prste. Pokriti ga krpom i ostaviti na toplom da odmori 45 minuta. Nakon toga premesiti testo i podeliti na 2 jufke.

Prvu jufku rastanjiti oklagijom u pravougaonik, pa iseci na kvadrate velicine 8x8 cm. Na svaki kvadrat staviti po malo džema od šljiva.

Uviti kvadrate u rolne i reati u pleh obložen pek-papirom. Isto uraditi i sa drugom jučkom. Ostaviti da odmaraju dok se rerna greje na 220 stepeni. Pre pečenja premazati rolne umućenim jajetom i na svaku staviti po malo margarina.

Peci 20-25 minuta, dok ne dobiju lepu zlatnu boju. Kad su gotove, poprskati ih vodom, pokriti krpom i ostaviti da se tako ohlade.

Savet