Pizza rolnice (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1**kvasac
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Za fil:

- **50 g**šunke
- **50 g**pecenice
- **1 kašika**margarina
- **2 kašike**majoneza
- **4 kašike**kecapa
- **1 kašika**origane

Priprema

U 150 ml mlakog mleka razmutimo kvasac sa solju i šecerom. Ostavimo 10 minuta da naraste. Onda dodamo jaje, ostatak mleka i ulje. Dobro promešamo pa dodamo brašno sa praškom za pecivo. Umesimo testo, da se ne lepi za ruke.

Ostavimo ga na nadoe 30 minuta. Kada nadoe razvucemo ga. Premažemo celu površinu sa margarinom. Onda dodamo majonez i tri kašike kecapa i namažemo jednu polovinu.

Onda na tu istu polovinu poreamo šunku i pecenicu. Preemo sa ostatkom kecapa i pospemo origanom.

Uvijemo rolat. Malo ga prstima razvucemo.

Nožem secemo rolnice i reamo ih na pek papir.

Pecemo ih nekih 30 minuta dok ne porumene. Prijatno :-)

Savet

Miriše cela kua. Jako su mekane :-)