

Mekane rolnice sa viršlama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **200 ml** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **po potrebi** brašno

Za nadev:

- **10** viršli
- **2** jajeta

Priprema

U vangli sipati 500ml mlakog mleka, 1 kašičicu šecera i kocku kvasca. Sacekati da se kvasac rastopi. Zatim sipati 2 kašičice soli, 200ml ulja i zamesiti testo. Testo ostaviti da odstoji da naraste.

Kada je testo naraslo, ponovo ga lepo umesiti i podeliti na 8 dela.

Svaki deo razvuci u kvadrat (kao na slici). Ja sam sekla na osam dela.

Jednu kockicu iseci do pola na rese (kao na slici) zatim na onom delu koji nije isecen staviti prethodno obarenu

viršlu koju ste isto isekli na 8 dela.

Rolnice reati na pleh i premazati jajima kako bi dobile zlatnu boju. Po želji ih možete posipati susamom.

Paci u zagrejanj rerni dok ne porumene. Zatim ih izvaditi i umotati u krpu kako bi bile meke.

Savet

Rolnice su mekane kao duša,mogu se filovati po želji.