

## **Rolat sa cvarcima**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **4**jajeta
- **1 kašika**šecera
- **1 kockicakvasca**
- **500 g**cvaraka
- **1 cašakisele pavlake**
- **2-3 kašike**ulja
- **1 kašicicasoli**
- **malobibera**

### **Priprema**

U toplo mleko dodati šecer, kvasac i malo brašna i ostaviti da nadoe.

U sud sa brašnom dodamo 1 jaje i 1 žumance, so, ulje, i nadošli kvasac. Testo zamesimo i ostavimo da narasta pola sata.

varke sameljemo pa umešamo dva jaja, pavlaku i malo bibera. Masu izjednacimom.

Narašlo testo premesimo na brašnu, podelimo na tri dela. Svaki deo razvucemo tanko, premažemo trecinom cvaraka i urolamo u rolat. Rolate isecemo na parcad širine 3 cm i poreamo u pleh na peki papir. Svako parce premažemo sa ovlaš umucenim belancetom. Pecemo ih u rerni 30-35 minuta na 190C tj. dok ne porumene.

### **Savet**

Rolat je izuzetno ukusan, a ljubitelji varaka e zaista uživati. Lepi su i sutradan tj. i topli i hladni.