

## Slane rolnice



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 500 g pakovanje lisnatog testa (dve ploce)
- 400 g sitnog sira
- 3 komada trouglasti namazni sir
- 80-100 g praške šunke
- 2 kašike svež vlašac (sitno naseckan)
- po ukusu biber
- po ukusu so

### Priprema

Lisnato testo razvaljamo oklagijom, po pobrašnjenoj podlozi na pravougaonik, debljine oko 3-4 mm. Uzdužno nasecemo trake, debljine oko 2,5 cm. Štapice debljine oko 1-1,5 cm, premažemo margarinom i pospemo brašnom, pa na njih spiralno navijamo trake, ciju jednu stranu, provlacimo kroz sud sa ulupanim jajetom.

Tako navijeno testo, pospemo krupnom morskom solju ili susamom, lanom svako po ukusu.

Rolnice postavljamo na tepsiju, tako da su ivice štapa na koje su namotane naslonjene na ivice tepsije, da rolnice ne bi prianjale posudi za pečenje, nego da se pravilno peku u vazduhu.

Rolnice pecemo na 200 stepeni u unapred zagrejanom rerni, dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

U blenderu sjedinimo sitan sir, trouglasti namazni sir, svež vlašac, šunku, biber i so.

Pecene rolnice filujemo, pomocu šprica za šlag.

Rolnice se mogu spremati i dan ranije, ako ih skroz ohladimo i upakujemo u poklopljenu posudu, ostaju savršeno meke i ukusne.