

Šam-rolne



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g sala (topljenog)
- 700 g brašna (350 g + 350 g)
- 2 dl mlake vode
- 1 kašika sirceta
- 7 jaja
- 21 kašika šecera

Priprema

300 g topljenog sala, pomešati sa 350 g brašna.

Od preostalih 350 g brašna i 2 dl mlake vode, zamesiti testo. Razvuci ga oklagijom u kocku. Na to testo naneti pripremljeno salo. Uviti testo kao rolat.

Ostaviti da stoji 25 minuta. Ponovo ga razviti i uviti u rolat, da odstoji još 25 minuta.

Nakon toga rolat iseci na 3 dela. Jedan po jedan deo tanko razviti, od svakog dela iseci po 10 traka (otprilike 2 cm širine). Zatim svaku traku još malo rastanjiti i namotati na kalup.

Umutiti 4-5 žumanaca i njima premazati od gore.

Poreati ih u pleh i peci na 200 stepeni 15 minuta.

Pecene skinuti sa kalupa i filovati.

Za fil: Na pari umutiti 7 belanaca sa 21 kašikom šecera i time puniti šam rolne.