

Rolat sa cvarcima



Sastojci

Testo:

- 2,5 dl mlakog mleka
- 1 dl ulja
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 1/2 kocke kvasca
- oko 1/2 kg brašna

Fil:

- 250-300 g mlevenih cvaraka
- 1 caša pavlake
- 1 žumance
- 1 celo jaje (za premazivanje)
- susam (za posipanje)

Priprema

Mleko, šecer, kvasac i 2 kašicice brašna sjediniti i ostaviti da nadoe.

U posudu sipati polovinu brašna, nadošli kvasac, ulje, so i dobro izmešati, uz postepeno dodavanje preostalog brašna. Mesiti dok testo ne postanje fino i glatko. Ostaviti da naraste.

Za to vreme sjediniti cvarke sa pavlakom i žumancetom, može se dodati i malo soli po ukusu.

Nadošlo testo istanjiti u pravougaonik, debljine pola prsta i premazati ga filom, urolati i seci rolat na kriške.

Pleh obložiti papirom za pecenje. Izmeu kriški rolata, praviti vece razmake.

Premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.