Rolnice od domaceg lisnatog testa



Sastojci

Lisnato testo:

- 400 g brašna
- 2 dl mlake vode
- 1 kašicica soli
- 250 g margarina

Nadev:

- 100 g kackavalja
- 100 g šunke

Priprema

Testo: Zamesiti testo od vode, brašna i soli. Umesiti ne mnogo tvrdo testo i ostaviti ga u frižideru 15 minuta. Margarin iseci na 24 listica.

Testo razviti u pravougaonik i nareati 6 listica margarina, po sredini testa. Preklopiti na cetri strane (s leva na desno, s desna na levo, odozgo na gore i odozdo na dole). Ostaviti u frižideru 15 minuta.

Postupak ponoviti još tri puta, vodeci racuna da svaki put testo bude preklopljeno u istom pravcu kao i prvi put. Gotovo testo razviti u pravougaonik i iseci na kvadrate.

Iseci kaškavalj i šunku na štapice i na svaki kvadrat staviti po jedan štapic i umotati kao sarmu.

Poreati rolnice na papir za pecenje i peci na 220 steoeni dok ne porumene.

Rolnice se mogu puniti filom po želji, slane ili slatke.

Od ovog testa mogu se praviti i žu-žu pogacice, kiflice i razno drugo lisnato pecivo.