

Rolnice sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** sitnog sira
- **100 g** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **10 kašika** ulja
- **8 kašika** mleka
- **1 kašica** soli
- **150 g** kukuruzna brašna (ne palente)
- **350 g** pšenična brašna
- **2 kesice** praška za pecivo

Za nadev:

- listići šunke

Priprema

U posudu staviti sitni sir, kiselu pavlaku, dodati jaja, mleko, ulje, so. Dodati kukuruzno brašno (ne palentu), pšenično brašno, prašak za pecivo i umesiti testo. Testo izraditi, podeliti na 2 dela i svaki deo oklagijom tanko razvaljati veličine 24x32. Iseci testo na pravougaonike veličine 8x8 cm. Na svaki pravougaonik od testa staviti parče šunke i uviti u rolnicu i reati u pleh prethodno obložen papirom. Premazati rolnice jogurtom, posuti semenkama susama i lana. Ostaviti rolnice da stanu 15 minuta i peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju. Ove rolnice možemo puniti i sa rendanim kackavaljem.

Savet