

Brze rolnice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovog lisnatog testa
- **250 ml** slatke pavlake
- **1** puding od vanile

Priprema

Rastinjiti testo, iseci na trakice i obmotati oko kalupa. Peci rolnice dok ne porumene.

Za to vreme skuvati puding po uputstvu sa kesice, sacekati da se prohladi i onda dodati umucenu slatku pavlaku.

Puniti rolnice špricom ili rukno. Posute prah šećerom služite ih hladne.

Savet

Po potrebi dodati šećer u fil, ako volite slaše. Prijatno!