

Mini rolnice sa sirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **200 ml** vode
- **200 ml** ulja
- **400 ml** mleka
- **40 g** svežeg kvasaca
- **4 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera

Fil:

- **100 g** margarina za mazanje
- **2 žumanceta**
- **100 g** sira

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac, kašićicu šecera i kašićicu brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U odgovarajucu posudu preruciti mleko sa nadošli kvascem, dodati ulje i so, promešati, a onda zamestiti testo sa brašnom. Testo pokriti sa krpom i ostaviti 60 minuta da nadoe. Za fil umutiti margarin i žumanca. Nadošlo testo podeliti na dva dela, svaki deo posebno sa oklagijom razviti na 3-4 mm debljine. Sa 1/2 umucenog fila, premazati razvuceno testo. Sir izgnjeciti i posuti po premazanom testu, pa testo urolati (3-4 kruga) i iseci ga. Rolnice složiti na pleh obložen papirom za pecenje. Ukljuciti rernu na 200 C da se zagreje, a rolnice ostavite da u meuvremenu narastu. Kada se rerna zagrejala, nadošle rolnice premažite sa umucenim belancetom i pospite sa susamom, a onda stavite da se peku u zagrejanoj rerni oko 20 minuta.

Savet

Mnogo su ukusne, i sutradan budu baš lepe, ja ih svaki vikend pravim. Premazivanje belancetom nije obavezno. PRIJATNO!!!