

## **Rol kifla sa sirom**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **900 g**brašna T-500
- **2**jajeta
- **250 ml**mlijeka
- **250 ml**vode
- **1 kašica**soli
- **2 kašike**šecera
- **1,5 kesica**kvasca

#### **Premazivanje:**

- **250 g + 50 g**margarina

#### **Fil:**

- **250 g**sira

### **Priprema**

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto.

Tijesto ostaviti da fermentiše. Premjesiti ga jednom. Kad je tijesto fermentisalo podijeliti ga na 7 loptica.

Svaku lopticu razvuci u krug i premazati margarinom. Zadnju ne mazati.

Razvuci oklagijom tjesto debljine pola santimetra. Sjeci pravougaonike, staviti fil na jedan kraj, a drugi isjeci na trake i na kraju saviti rolnicu.

Rolnice reati u pleh koji je premazan margarinom. Od gore narendati margarin.

Peci na 220 C 30 minuta.

Gotove rolnice služiti uz jogurt. Prijatno!

### **Savet**