

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 kašičica** soli
- **2 kašike** šećera
- **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. Premijesiti ga jednom. Kad je tijesto fermentisalo podijeliti ga na 7 loptica.

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

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

Rolnice re?ati u pleh koji je premazan margarinom. Od gore naredati margarin.

Peci na 220 C 30 minuta.

Gotove rolnice služiti uz jogurt. Prijatno!

Savet