

Pikantne Shaum rolne



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- **300 ml mleka**
- **2 jaja**
- **20 g kvasca**
- **100 ml ulja**
- **500 g brašna**
- **180 g margarina**
- **1 kašika šecera**
- **300 g slanine ili pršute**

Fil:

- **200 g feta sir**
- **100 g sitan sir**
- **100 ml kisela pavlaka**
- **20 g tucana ljuta paprika**
- **2 cenabeli luk**
- **1 vezaperšun**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac, 1 kašiku šecera i mešamo dok se kvasac ne rastopi. U sud dodamo brašno, jaja, ulje, so pa mlekom umesimo testo. Namažemo ga uljem i ostavimo da naraste. Naraslo testo premesimo na

radnoj površini, a zatim od testa, oklagijom, razvucemo koru.

Koru namažemo polovinom pripremljenog margarina i presavijemo dva puta po dužini. Dobijenu lenu presavijemo 3 puta (popreko). Savijeno testo, oklagijom, ponovo razvucemo u koru, namažemo preostalim margarinom i ponovo savijemo na isti nacin.

Zatim ponovo od savijenog testa razvucemo koru. Secemo lente širine 3 cm.

Sada po dužini spojiti po traku testa i pršute ili slanine tako da u mom slučaju slanina prekrije pola testa (po dužini). Tako pripremljene trake uviti oko forme i reati ih na pleh. Ja ih premazala i jednim žumancetom radi lepše boje, mada i ne mora.

Peci u zagrejanoj pecnici na 200 C, oko 20 minuta. Zatim ih izvaditi i pustite ih da se ohlade. Za fil pomešati navedene sastojke i uz pomoć šprica napuniti rolne.

Savet

Kao što je opšte poznato, za šam rolne su potrebni kalupi koji se obично kupuju u limarskim radnjama, u ovom mom slučaju vazi ono "snadj se kako znas i umeš" mene je poslužila unutrasnjost od pek papira i alu folija, koje sam ne znam ni ja iz kog razloga skupljala. Presekla ih na pola, obložila alu folijom i eto meni kalupa.