

## *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** šećera
- **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 ukusu**
- **po ukusu** biber

### **Priprema**

U mlako mleko dodati kvasac, 1 kašiku šećera 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 lentu presavijemo 3 puta (popreko). Savijeno testo, oklagijom, ponovo razvucemo u koru, namažemo preostalim margarinom i ponovo savijemo na isti način.

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

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

Peci u zagrejanj 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 obično kupuju u limarskim radnjama, u ovom mom slučaju vazi ono "snadji se kako znaš i umeš" mene je poslužila unutrašnjost 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.