

Cimet cvetovi



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **40 g** kvasaca
- **1 kašicica** šecera
- **4 kašike** šecera
- **1/2 kašice** soli
- **100 g** margarina
- **300 ml** mleka

Fil:

- **100 g** margarina
- **2 kašike** cimeta
- **6 kašika** šecera
- **1** jaje (za premaz)

Priprema

U posudu za mešenje testa sipati brašno, pomešati ga sa solju, pa dodati šecer. Ugrejati mleko da bude toplo i u mleku rastopiti puter ili margarin. U sredini brašna napraviti udubljenje, pa sipati mleko sa puterom. U jednu šoljicu izmrviti kvasac, dodati mu kašikicu šecera, pa mešati "na suvo" dok kvasac ne postane potpuno tegan. Sipati i kvasac u brašno. Umesiti glatko, kompaktno testo. Posudu sa testom prekriti čistom, vlažnom krpom i ostaviti da kisne dok ne utrostruci zapreminu. Za nadev izmešati cimet sa šecerom i otopiti puter ili margarin. Uskiso testo podeliti na 16 jednakih delova, pa od svakog dela. Oblikovati okruglu jufkicu. Svaku jufkicu oklagijom rastanjiti u ovalni oblik na debljinu od 2-3 mm. Površinu premazati rastopljenim puterom ili

margarinom i ravnomerno posuti mešavinom cimeta i šecera. Izrezati razvijenu i nadevenu jufkicu na poprecne trake, ali samo po sredini, da rubovi ostanu celi. Ovakvu formu zarolati, pa rolnu saviti u "puža". Baš kao na slikama. Formirane rolnice slagati na pleh obložen papirom za pečenje. Tek kad su sve rolnice formirane i složene, uključiti rernu da se ugrije na 200 C, u međuvremenu će rolnice kisnuti. Neposredno pre pečenja, rolnice četkicom premazati razmucenim jajetom. Peci 15ak minuta u zagrejanj rerni, da lepo porumene. Pecene prekriti tankom, čistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade.

Savet

Služiti mlake uz hladno mleko ili kafu, aj... po želji.