

Rolnice sa sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašana
- **1 cašajogurta**
- **50 ml**ulja
- **100 ml**mleka
- **1 kockakvasca**
- **1**prašak za pecivo
- **1**jaje
- **100 g** kackavalja
- **100 g**šunke
- susam
- **5 gsoli**

Premaz:

- **2 žumanceta**
- **2 kašike**brašna
- **100 ml**pavlake
- **125 g**margarina

Priprema

Kvasac razmutiti sa toplim mlekom i ostaviti da nadoe. U nadošao kvasac dodati brašno, so, jogurt, ulje, mleko i prašak za pecivo. Umesiti testo i ostaviti da naraste. Testo podeliti na 2 jufke. U odgovarajucoj posudi sjediniti žumanca, brašno, pavlaku i margarin. Jufke razviti oklagijom i premazati ovim filom, pa posuti izrendanim

kackavaljem i šunkom. Uviti u rolat i seci na komade duge 6cm i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom i peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet