

Šam rolne



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g brašna
- 250 g šećera
- 200 g masti
- 6 jaja
- 1 dl mleka
- 1/2 paketicica kvasca

Priprema

U mleko dodati 4 kafene kašičice šećera, zatim razmutiti kvasac i ostaviti ga da nado?e. U ciniju staviti 300 grama brašna, dodati 4 žumanca i kvasac sa mlekom, pa zamesiti testo i rukama ga dobro izraditi. Posebno zamesiti 300 grama brašna sa 200 gramamasti u masno testo. Prvi deo podeliti na 4 dela, a masno testo na 3 dela. Žuti deo (sa jajima) rastanjiti u jufke, pa preko svake jufke staviti rastanjeno masno testo. Zatim sve razviti u jednu jufku, staljajući ih jednu preko druge. Zatim jufke rastanjiti i preklopiti je kao knjigu, ostaviti 15 minuta da se odmara. Ponovo je razviti oklagijom u tanku koru u obliku jufke debljine tupe strane noža. Nožem seci trake i obmotati ih oko duguljastih kalupa, pa peci u zagrejanjoj rerni dok porumene. Pažljivo skinuti ih s kalupa i nadevati šamom.

Šam: 6 belanaca sa 250 grama šećera umutiti na pari u cvrstu masu kao za puslice, staviti ga u špric i puniti rolne.