

## **Slane rolnice**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **20 g**kvasca
- **1 kašika**šecera
- 2jaja
- **125 g**margarina

#### **Za premazivanje rolnica:**

- 1jaje
- susam

#### **Za fil:**

- **500 g**Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- **1 cašak**isele pavlake
- **100 g**majoneza
- 2šargarepe srednje velicine
- **150 g**salame
- 2jajeta

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u toplom mleku sa kašikom šecera. Kad nadoe, sjediniti sa brašnom, uljem i umucenim jajima, umesiti testo i ostaviti da nadoe. Testo zatim rastanjiti na oko 1cm debljine i premazati sa 100gr omekšalog margarina. Presaviti dvaput po dužini, pa dvaput po širini, i ostaviti još pola sata da nadoe. Razvuci testo (otprilike 40x50cm) i seci na trakice širine 2 cm.

Kalupe za rolnice prvo premazati ostatkom margarina, a onda na njih namotati trakice. Premazati umucenim jajetom, posuti susam i peci u podmazanom plehu na 180 stepeni dok ne porumene (20-25 minuta).

Salamu i šargarepu iseckati sitno, pa šargarepu skuvati. Skuvati i jaja, pa ih narendati krupnije. U majonez prvo umešati salamu, pa dodati **Moja Kravica Kuhinja sitan sir**, kiselu pavlaku, šargarepu i na kraju jaja. Lepo sjediniti.

Smesom puniti rolnice.

### **Savet**

Kalupi za rolnice su dužine 11cm, a prenika 2 cm. Šargarepa i jaja neka budu tvrdo kuvani da se ne bi raspali prilikom mešanja. Ukoliko je potrebno, posoliti po ukusu. Ja sam koristila Light majonez. P\*R\*I\*J\*A\*T\*N\*O :)