

Mirišljave rolnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 5 **kašika** šecera
- 2 **dlulja**
- 1 **kockica** kvasca
- 250 **ml** mleka
- 800 **g** brašna
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1 limun (rendana kora)

Za fil:

- 400 **g** jagoda
- 200 **g** šecera
- 1 **kesica** pudinga od vanile
- 50 **ml** vode

Za premazivanje:

- 1 jaje

Za posipanje:

- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i 1 kašiku šećera, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti jaja, ulje, 4 kašike šećera, vanilin šećer i rendanu koru limuna. Dodati i nadošao kvasac, promešati varjačom, pa postepeno dodavati brašno i rukom umesiti testo. Ostaviti testo na toplom oko 45 minuta. Za to vreme skuvati fil: U vatrostalnoj posudi kuvati jagode i šećer, dok jagode ne omekšaju. Potom u smesu dodati puding razmucen sa vodom i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Narašlo testo podeliti na dva dela (da Vam bude lakše) i svaki razvuci u pravougaonik.

Seci kvadrate i na svaki stavljati po malo fila, a zatim uviti rolnicu.

Rolnice reati u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i peci u zagrejanj rerni, na 220 C, dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Dok su još vruce, rolnice posuti šećerom u prahu.

Savet

Rolnice su mirišljave jer celu kuhinju ispuni divna mešavina mirisa limuna i jagoda.