

## ***Rolnice sa sirnim namazom od mirodije***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **25g**rsvеžeg kvasca

#### **Za nadev:**

- **250 g**sirnog namaza sa ukusom mirojje
- **100 g**rendane salame

#### **Za premazivanje:**

- **1**jaje

#### **Za posipanje:**

- **po potrebi**usama

### **Priprema**

U dublju ciniju staviti 250 g brašna, dodati ulje, šefer, so i izmrvljen kvasac. Potom u sve to dodati mlako mleko i pomešati, zatim postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da nadoe, zatim ga podeliti na manje loptice, koje takodje ostavljamo da narastu.

Kada loptice narastu uzimamo ih, i svaku razvijamo oklagijom u krug i premažemo mešavinom sirnog namaza i rendane salame.

Potom uzimamo levi i desni kraj loptice i savijamo ka sredini, zatim uvijamo u rolat. Rolate stavljamo u pleh obložen papirom za pecenje, premazemo jajetom, posipamo susamom i pecemo u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**