

## *Pizza rolnice*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **5** dlmleka
- **1.5** kašikašecera
- **1** paketickvasca
- **1** kašikasoli
- **80** mlulja
- **1** kašicicamasti
- **1** kgbrašna
- **1** kašikasirceta

#### **Za premaz:**

- **140** gmargarina
- **2** zumanceta

#### **Ostalo:**

- **200** mlpavlake
- **300** gsalame
- **200** mlkecapa
- **1** kesicaorigana
- **50** gsusama
- **2** belanceta

## **Priprema**

Testo: u malo mleka razmutiti kvasac i šećer, dodati 1 kašiku brašna i ostaviti da nadođe. Za to vreme pomesati polovinu brašna sa uljem i sircetom, dodati so, mast i nadošli kvasac. Zamesiti testo postepeno dodajući drugu polovinu brašna. Ostaviti da nadođe 30 minuta. Zatim svaku jufku razviti tanko u pravougaonik i na nekoliko mesta zaseći 1/3 testa. Premaz: umutiti žumanca sa margarinom i premazati testo.

Naneti pavlaku preko premaza, staviti salamu i preliti kecapom ili ajvarom, posuti origanom i urolati. Iseci na 5 delova.

Rolnice reži u pleh, prekriti, ostaviti da odstoje 15-ak minuta, premazati belancima, posuti susamom i peci.

## **Savet**