

## ***Rolnice sa sirom (4)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **900** g brašna
- **1** kockica kvasca
- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** kisele vode
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja
- **2** kašičice soli
- **1** kašičica šećera

#### **Za premazivanje testa:**

- **200 g** margarina

#### **Fil:**

- **350 g** sira
- **2** jaja
- **1** belance
- (žumance iskoristiti za premazivanje rolnica)
- **2** kašičice praška za pecivo

### **Priprema**

Testo: U toplom mleku podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. Testo mesiti, uz dodavanje po malo brašna, dok ne postane elasticno i prestane da se lepi za ruke. Umešeno testo ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na radnu površinu i razviti ga, dimenzija 53x59cm. Margarin penasto umutiti, pa, jednim delom, premazati koru.

Donju stranu kore preklopiti do pola testa i premazati margarinom...

...Gornju stranu prebaciti, kao što je na slici, premazati je, pa levu stranu testa prebaciti do pola, premazati...

...i sve preklopiti desnom stranom testa. Nju ne premazivati. Ostaviti testo da odmoro 10-ak minuta, pa ponoviti postupak.

Fil: Sir viljuškom izmrviti (ukoliko nije sitan), dodati jaja i belance, pa umutiti, viljuškom. Staviti prašak za pecivo i sacekati 5 minuta. Testo razviti 0,5cm debljine i premazati sa filom.

Preklopiti testo (u rolnu) jedanput (širine 4 cm), pa još jedanput...

...skloniti malo fil...

... i iseci rolnu.

Rolnu testa iseci na šest manjih komada.

Isecene rolnice pore?ati u pleh, preko pek papira. Tako uraditi do kraja, dokle ima testa.

Pore?ane rolnice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka i ostaviti da odmore, dok se ne zagreje rerna. Rernu zagrejati na 190 stepeni i staviti da se testo pece. Izvaditi kada dobije lepu rumenu boju.

## **Savet**

U fil, ako treba, dodati so. Meni je sir bio slan, pa nisam dodavala.