

# **Rolnice sa ribizlama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za rolnice:**

- **100 gputera**
- **300 gbrašna**
- **150 gkisele pavlake**
- **1/8 lmleka**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 teglicaribizli**
- **1 supena kašikaputera za pecenje**
- **1 supena kašikaSunoko šecera**
- **1jaje**

## **Priprema**

Rastopiti puter i ugrejati mleko. Pomešati so, brašno, rastopljen puter i ugrejano mleko i mesiti dok ne nastane glatko i homogeno testo.

Testo tanko razvuci i iseci na kvadratice od 10 cm debljine.

Ribizle dobro ocediti i staviti na kvadratice od testa i premazati ivice sa rastopljenim puterom.

Kvadratice presaviti tako da se cošak savije naspram coška da se dobiju rolnice. Preko premazati preostali puter.

Naslagati rolnice jednu uz drugu i peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Nakon toga, pomešati kiselu pavlaku sa jajetom i **Sunoko šecerom** i prelitи preko rolnica i peci još okvirno 10-15 minuta, sve dok pavlaka ne dobije zlatnu boju.

Služiti dok je vruće.

## **Savet**