

## ***Rolnice sa šunkom i kackavaljem***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1/2** paketica kvasca
- **2** jajeta
- **2 dl** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **125 g** margarina

#### **Za fil:**

- **4 listića** kackavalja
- **8 kašičica** pavlake
- **100 g** šunke

### **Priprema**

U toplo mleko staviti kvasac, šecer i kašičicu brašna, pa ostaviti da nadože. Zamesiti testo od brašna, soli, praška za pecivo, jaja i nadošlog kvasca, podeliti na 5 jufki i ostaviti na toplom petnaestak minuta da naraste. U međuvremenu umutiti omekšali margarin.

Na pobrašnjenoj radnoj ploči rastanjiti jufku, premazati je 1/6 umućenog margarina i ostaviti na stranu. Svaku jufku rastanjiti, premazati margarinom, pa slagati jednu na drugu. Naslagano testo uviti u rolat, pa rasklagijati u

plocu. Plocu debljine 0.5 cm iseci na 8 pravougaonika. Na jedan kraj staviti polovinu listica kackavalja, polovine krugova šunki i kašicicu pavlake, pa uviti rolnicu.

Rolnice poslagati u podmazan pleh, premazati ih preostalom 1/6 margarina i peci na 180 stepeni oko 25 minuta ili dok ne porumene.

## **Savet**