

Pica rolnice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 5 dlmleka
- 1,5 kašikašecera
- 1 kockasvežeg kvasca
- 1 kgbrašna
- 1 kašikamasti
- 80 mlulja
- 1 kašicicasoli
- 1 kašikasirceta

Za premazivanje:

- 140 gmargarina
- 2žumanceta

Za fil:

- 400 gsalame
- 300 gkackavalja
- 100 mlkecapa
- 1 kesicaorigane

I još:

- 2belanceta

Priprema

U malo mlakog mleka razmrviti kvasac, dodati šećer i kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Za to vreme pomešati polovinu brašna sa uljem i sircetom, dodati so, mast i nadošli kvasac. Zamesiti glatko testo, postepeno dodavajući preostalo brašno. Testo ostaviti da nadoe oko 30 minuta. Podeliti ga na 6 jufki, prekriti krpom i ostaviti da odstoje oko 15 minuta.

Zatim svaku jufku razviti tanko u pravougaonik i na nekoliko mesta zarezati jednu trećinu testa. Umutiti žumanca sa margarinom i premazati razvijeno testo. Posuti rendanom salamom, kackavaljem, kecapom i origanom.

Uviti u rolat.

Iseci na 5 delova/rolnica.

Postupak razvijanja i filovanja testa ponavljati, dok se ne utroši sav materijal.

Rolnice poreati u pleh obložen pek-papirom, prekriti ih krpom i ostaviti da nadou još 15 minuta. Premazatu umućenim belancima.

Rernu zagrejati na 170 C, staviti rolnice i povećati na 200, pa peci 25-30 minuta. Gotove rolnice prekriti krpom na 10 minuta i izvaditi iz pleha.

Savet