

## **Rolnice sa mlevenim mesom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo::**

- **600** gbrašna
- 1jaje
- **2** dlmleka
- **1** dlvode
- **1** kašicicasoli
- **0,5** dlulja
- **1** kašicicašecera
- **1/2** kockekvasca
- Za fil:
- **300** groštiljskog mesa
- **1/2** margarina

### **Priprema**

Pomešajte mleko i vodu, dodajte šecer i jaje, sve sjedinite, pa dodajte kvasac, mešajuci kašikom, otopite kvasac. U brašno dodajte so, izmešajte, sipajte ulje i zamesite masom sa kvascem. Prekrijte testo i ostavite da nadodje na topлом. Kada je testo nadošlo, udvostrucilo masu, premesite i razvijte u obliku pravougaonika. Roštiljsko meso podelite na 3 jednakaka dela i od svakog oblikujte valjcice debljine olovke, a dužine dobijenog pravougaonika od testa. Testo po dužini presecite na tri jednakaka dela. Na svakom delu testa uz ivicu postavite valjcic od roštiljskog mesa, obavijte ga testom u obliku rolata. Svaki rolat secite u rolnice velicine koju vi želite. Preko dobijenih rolnica stavite parce margarina. Ostavite petnaestak minuta na topлом da malo narastu. Pecite na 200 stepeni 30 minuta, dok porumene.

Gotove rolnice prekrijte i ostavite ih da se malo prohlade. Služite sa jogurtom, kiselom pavlakom ili sirom, po želji.

### **Savet**