

Rolnice nadevene šunkaricom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **2** kašicice soli
- **1** dlulja
- **180 ml** jogurta
- **1** kesica prška za pecivo
- **900 g** brašna

Za nadev:

- **250 g** margarina
- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja

Za premazivanje:

- **1** belance
- po **želji** sam

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šecer i kvasac i ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti 1 jaje, 1 žumance, so, ulje i jogurt. Dodati nadošao kvasac i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa umesiti testo i ostaviti na topлом oko 40 minunta.

Nadošlo testo blago premesiti i razvuci u pravougaonik, a zatim premazati polovinom omešalog margarina.

Preklopiti testo sa desne strane prema sredini, ali samo do polovine.

Preklopiti i sa leve strane.

Tako složeno testo nožem preseći na dva jednakata dela, kao na slici.

Zatim svaku polovicu opet podeliti na pola po širini. Svaki deo razvuci i premazati preostalim margarinom.

Na duži kraj testa poreati rendanu šunkaricu i rendani kackavalj.

Pažljivo uviti u rolat.

Rolat iseci na parcad.

Reati rolnice u podmazan pleh i ostaviti ih da narastu dok se rerna greje. Pre pecenja premazati umucenim belancetom i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet