

## ***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 kašičica** šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **2 kašičice** soli
- **1** dlulja
- **180 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **900 g** brašna

#### **Za nadev:**

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

#### **Za premazivanje:**

- **1** belance
- **po želji** susam

### **Priprema**

Sjediniti mlako mleko, šećer i kvasac i ostaviti da nadože. 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 toplom oko 40 minuta.

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

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

Preklopiti i sa leve strane.

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

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

Na duži kraj testa poređati rendanu šunkaricu i rendani kackavalj.

Pažljivo uviti u rolat.

Rolat iseci na parcad.

Ređati rolnice u podmazan pleh i ostaviti ih da narastu dok se rerna greje. Pre pečenja premazati umućenim belancetom i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

**Savet**