

Slane rolnice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **40 g** kvasca
- **800 g** brašna
- 3 jajeta
- **2 male šoljice** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **2 dl** mleka

Za fil:

- **300 g** šunke
- **200 g** kackavalja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- susam

Priprema

U 2 dl mlakog mleka staviti šećer. Izmrviti kvasac i ostaviti da nadoe. U vanglicu staviti 500 g brašna. Napraviti udubljenje na sredini i staviti jaja, so i ulje. Zatim dodati mleko sa nadošlim kvascem. Sve dobro izmešati varjaćom i ostaviti da stoji 60 minuta. Za to vreme nekoliko puta promešati varjaćom. Testo nakon toga izmesiti

rukom sa preostalih 300 g brašna. Prebaciti testo na radnu površinu.

Zatim ga podeliti na dva jednaka dela.

Svaki deo posebno razviti oklagijom na što veci pravougaonik. Naneti seckanu šunku i rendani kackavalj.

Testo urolati. Seci na rolnice dužine 2-3 cm.

Reati u pleh, obložen papirom za pecenje. Premazati žumankom i posuti susamom. Peci na 230 C.

Savet

Rolnice se mogu filovati i filom od sira, pavlake i jaja.