Rolovano pecivo sa jogurtom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **900 g**brašna
- **2.kašicice**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4 dl**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **3** jajeta
- **2 dl**jogurta
- **50 g**margarina

Za nadev:

- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1- 2 cena**belog luka
- **2** šargarepe
- **50 g**celera
- **1 kašika**senfa
- **0,3 dl**ulja za prženje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **4-5** crvenenih pecenih paprika
- **6-7** kuvanih jaja
- **2 dl**kisele pavlake

Premazivanje i posipanje:

- **1** žumance
- **malo**ulja
- **50 g**susama

Priprema

Na malo ulja propržiti crni i beli luk, narendanu šargarepu i celer, zaciniti po ukusu i dodati kašiku senfa. Ostaviti nadev da se prohladi.

U zagrejanom, mlakom mleku sa šecerom, potopiti kvasac da nadoe.

Prosejati brašno, dodati so i prašak za pecivo, izmešati i napraviti udubljenje, u koje sipati jogurt, naseckani margarin na listice, razbiti jaja i dodati kvasac.

Umesiti glatko testo, da ne bude pretvrdo i podeliti na tri dela.

Odmah razvijati, jedan po jedan deo, na pravougaoni oblik (duža strana treba da bude dužina pleha u kojem ce se peci), debljine 3-4 mm. Premazati trecinom kisele pavlake, poreati parcad ociscenih pecenih paprika i na njih duž rolata staviti kuvana jaja, secena na pola. Uvijati rolat po dužoj strani, pritežuci rukama testo da ne ostane šupljina i staviti u podmazan pleh. Isto ponoviti i sa ostalim rolatima, s tim što se može staviti i drugaciji nadev (npr. sir i jaja, pecurke, meso, suhomesnati proizvodi, viršle i sl).

Rolate premazati žumancetom sa malo ulja i posuti susamom.

Peci odmah, jer ovom testu nije potrebno narastanje. im se rerna zagreje, peci oko 25 minuta na 180`C.

Savet