Rolatici sa sirom i salamom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kocka** kvasca
- **1 čaša**mleka
- **1 čaša**jogurta
- **3** jajeta
- **6 kašika**ulja
- **1 kašicica**soli

Za fil:

- **200 g**sitnog sira
- **200 g**salame
- **1**jaje

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **po ukusu**susam

Priprema

Kvasac razmutiti sa prstohvatom šecera, soli i kašikom brašna u mlakom mleku.

Nadošli kvasac dodati u brašno pa dodati so, jaja, ulje, jogurt i zamesiti testo da nema grudvica. Testo podeliti na dva dela.

Pripremiti fil. U mrvljeni sir dodati jaje i seckanu salamu pa sjediniti.

Testo odmah razvuci u pravougaonik pa ga iseci na 3 trake, svaku traku nafilovati i uviti u rolat.

Svaki rolat iseci na rolatice željene dužine.

Reati u podmazan pleh.

Premazati žumancetom i posuti susamom.

Pokriti i ostaviti da odmaraju sat vremena, pa peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 15 minuta.

Pecene pokriti da odstoje 10 minuta pa navaliti.

Savet

Prijatno