

## Šam-rolnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- 5 dlmleka
- 1 dlulja
- 5 žumanaca
- 850 gbrašna

### Za premazivanje:

- 150 gmargarina

### Za fil:

- 5belanaca
- 1 prstohvatsoli
- 300 gšecera
- 2 dlvode

### Za posipanje:

- 50 gšecera u prahu

## Priprema

Zamesiti glatko testo od mleka, ulja, žumanaca i brašna.

Podeliti ga na 2 dela, formirati jufke. Svaku jufku oklagijom rastanjiti što tanje, pa je premazati otopljenim margarinom. Uviti ih kao pismo pa ih ostaviti da se odmore 20 minuta. Tako ih rastanjiti oklagijom, premazivati margarinom i preklapati još 2x.

Dobijeno testo rastanjiti oklagijom, što tanje pa iseci na trake sirine 1,5 cm. (od jednog dela se dobije oko 15 traka). Namotavati trake na kalupe za sam rolne. Režati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanj o rerni na 180 C oko 10-12 minuta dok ne poprime zlatno žutu boju. Ponoviti postupak i sa drugom jufkom.

Ušpinovati šećer sa vodom. Belanca cvrsto ulupati sa prstohvatom soli, pa dodavati ušpinovan šećer u tankom mlazu, sve vreme mutiti mikserom. Kada ceo sirup dodamo, mutiti još malo dok se belanca ne prohlade.

Staviti fil u kesu pa puniti rolnice.

Od ove kolicine bude 30 sam rolni.

Gotove rolnice posuti šećerom u prahu.

## **Savet**

Prekusne, slatke i jednostavne. Prijatno :)