Rolnice sa sirom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **2**jajeta
- **1 dl**ulja
- **2,5 dl**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Fil:

- **250 g**sira
- **1 cša**kisele pavlake
- **1**jaje

Za posipanje:

- **1** žumance
- **malo**susama
- **malo**kima

Priprema

U mlako mleko promešajte kašicicu šecera i kavasac. Ostavite da stoji desetak minuta. U posudu stavite

prosejano brašno pomešano sa solju, uljem, jajim i na kraju dodajte nadošli kvasac. Zamesite testo i pokrijte krpom. Ostavite da stoji oko sat vremena na toplom mestu da odstoji sat vremena

Odstojalo testo premesite i podelite u dva manja dela, razvucite oklakijom što tanje. Sir, jogurt i žumance, dobro promešajte. Testo premažite polovinom fila.

Koru koju ste namazali urolajte. Isto postupite i sa drugom polovinom testa i fila. Urolane štrudle premažite viljuškom umucena belanca pospite susamom i kimom. I tako urolane štrudle isecite na manje komade.

Tako isecene rolnice poreajte u namazan pleh i na svaku štrudlicu stavite po malo margarina. Pecite u zagrejanoj rerni oko 25 minuta na temperaturi od 250 stepeni. Pecene rolnice izvadite iz rerne i prekrijte krpom par minuta da omekšaju.

Savet