

## ***Pikantne rolnice sa prazilukom***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **200 ml** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po potrebi**
- **3-4 struka** praziluka
- **200 ml** mleka
- **250 g** mladog kravljeg sira
- **250 g** grendanog kackavalja
- **3** jajeta
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli

### **Priprema**

U vanglicu prosejati brašno sa praškom za pecivo, u sredini napraviti udubljenje pa dodati prstohvat soli i omekšali margarin na komade (na sobnoj temperaturi) zamesiti sve skupa da se dobije homogena masa.

Umeseno testo uviti u plasticnoj kesi i ostaviti u frižideru oko sat vremena. Za to vreme ocistiti praziluk i iseci ga na kolutove pa ga skuvati u 200 ml mleka oko 15-20 minuta, prohladiti luka i mleko.

U posudu umutiti jaja, dodati izmrvljeni sira i praziluka, narendati kackavalj i pomešati i sjediniti masu. Na masnom papiru za pečenje oklagijom rastanjiti ohla?eno testo.

Preko rastanjenog dužeg dela kore rasporediti fil od sira sa prazilukom.

Pomocu lista masnog papira urolati i uviti koru sa filom. Papir masni skloniti.

Rolat iseci na kolutove debljine 1,5cm. Režati u podmazanom plehu.

Rolnice peci u predhodno zagrejanom rerni na 200C oko 30 minuta. Posle 15 minuta smanjiti temperaturu na 180C i dovršiti pecenje.

Rolnice služiti tople sa jogurtom.

### **Savet**

Pikantne rolnice sa prazilukom, je lagano prhko testo. Za doručak idealne, ja sam uveče zamesila i ostavila u frizideru, ujutru sam imala rolnice tople, mekane i veoma ukusne. Prijatno!