

Rol pice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g brašna
- **1/2** l mleka
- **3 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **2** šolje ulja

Za fil:

- **100** g salame
- **100** g trapista
- **1** dl kecapa

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **50** g susama

Priprema

U mlako mleko izdrobite kvasac i dodajte kašičicu šećera. Kada nadoe pomešajte ga sa brašnom, dodajte ulje, još 2 kašičice šećera i so.

Umesite meko testo.

Podelite na 24 loptice.

Svaku lopticu razvucite i zasecite do pola. Na drugom kraju nanosite po malo salame i malo sira, prelite kecapom i umotajte.

Reajte u pleh obložen papirom za pecenje i ostavite 30 minuta da odstoje i nadou. Premažite jajetom, posolite, pospite susamom.

Pecite na 220 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet