

Šam-rolnice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 paket lisnatog testa
- 50 g masti
- 1/4 l šlaga
- 100 g šećera u prahu
- 1 žumance

Priprema

Istanjeno lisnato testo iseceno u trake širine 2,5 cm, koje se namotaju oko podmazanog kalupa i stave u vlažan pleh. Zatim se pažljivo premaže žumancetom (ne premazivati ivice) i peku na brzinu u vreloj pecnici dok ne porumene. Šim se izvade iz pecnice, skinu se sa kalupa i ohlade. Pre služenja ispine se dobro ulupanim i zaslaženim šlagom i pospu šećerom u prahu.