

Rolat sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **4** jajeta
- **1 kašika** šećera
- **1 kockica** kvasca
- **500 g** cvaraka
- **1 kašika** kisele pavlake
- **2-3 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **malobibera**

Priprema

U toplo mleko dodati šećer, kvasac i malo brašna i ostaviti da nadože.

U sud sa brašnom dodamo 1 jaje i 1 žumance, so, ulje, i nadošli kvasac. Testo zamesimo i ostavimo da narasta pola sata.

Varke sameljemo pa umešamo dva jaja, pavlaku i malo bibera. Masu izjednacionom.

Narašlo testo premesimo na brašnu, podelimo na tri dela. Svaki deo razvucemo tanko, premažemo trecinom cvaraka i urolamo u rolat. Rolate isecemo na parcad širine 3 cm i porežamo u pleh na peki papir. Svako parce premažemo sa ovlaš umucenim belancetom. Pecemo ih u rerni 30-35 minuta na 190C tj. dok ne porumene.

Savet

Rolat je izuzetno ukusan, a ljubitelji varaka će zaista uživati. Lepi su i sutradan tj. i topli i hladni.