

Kukuruzne rolnice



Sastojci

Za testo:

- 400 g mekog brašna
- 100 g kukuruznog griza
- 1,5 prašak za pecivo
- 3 jajeta
- 10 kašika ulja
- 8 kašika mleka
- 300 g švapskog sira
- so

Za fil:

- 300 g kackavalja
- 200 g kulena

Priprema

Testo: Sjediniti 2 jajeta, ulje, mleko i švapski sir, te dobro umutiti. Posebno sjediniti prašak za pecivo, brašno i kukuruzno brašno, dodati soli po ukusu i dobro promešati. Smesu od brašna, postepeno dodavati u smesu od jaja i mesiti dok se ne dobije glatko testo. Ostaviti da miruje 15 minuta.

Rastanjiti ga pomocu oklagije u pravougaonik, debljine 0,5 mm i seci na kvadrate 10x10 cm. Svaki kvadrat filovati, sa dva koluta kulena i malo rendanog kackavalja, pa urolovati.

Pleh obložiti papirom za pečenje, poslagati rolnice i premazati ih umućenim jajetom. Peci ih u zagrejanj rerni 25 minuta na 200 stepeni dok ne porumene.