

Rolnice sa filom od jagode



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegotovog lisnatog testa**
- **400 g jagoda**
- **150-200 gmlevenog keksa**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **100 g šecera u prahu**
- **1žumanac**
- **maloulja**

Priprema

Jagode izmiksati u blenderu, pa im dodati šefer u prahu, vanilin šefer i mleveni keks. Smesu ujednaciti. Ukoliko je previše retka dodati još malo mlevenog keksa.

Lisnato testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i istanjiti u pravougaonik debljine 3 mm. Duž jednog kraja testa rasporediti pripremljen fil od jagoda, pa urolati. Višak testa sa strane iseci nožem.

Dobijeni rolat zarezati oštrim nožem na svaki centimetar (ali ne do kraja), tek da se poznaju prorezi. Zatim seci na komade žljene velicine. Tako uraditi i sa drugom tablom lisnatog testa.

Rolnice poslagati u pleh obložen pek- papirom, pa ih premazati žumancetom umucenim sa malo ulja.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet