

Rolnice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **550-600 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1 kašica**šecera
- **250 ml**mlakog mleka
- **125 g**mekog margarina
- **1**jaje
- **1**žumanjak
- **1/2 kašikice**sol

Za premazivanje:

- **250 g**mljevenih cvaraka
- **1**belanjak
- **po želji**semence

Priprema

U zdelu staviti mlako mleko, šeher, izmrvljeni kvasac i kroz prste brašno. Ostaviti da se kvasac aktivira na toplom mestu.

U drugu zdelu staviti malo više od pola brašna, so, jaje i žumanjak, omekšani margarin i kvasac sa mlekom, Promešati.

Postepeno dodavati preostalo brašno, možda ce vam trebati više brašna, zbog razlike u brašnu, velicini jaja, uglavno testo treba biti mekano, a da se ne lepi za ruke Testo podeliti na 6 loptica, prekriti i ostaviti 30 minuta da se diže.

varke samljeti, podeliti na 5 delova.

Uzeti jednu lopticu i na pobršnjenoj podlozi razvaljati u krug, posuti sa cvarcima.

Postupak ponavljati, slagati, dok se ne potroši sav materijal. Završiti sa praznim testim bez stavljanja cvaraka. Umotajte sa providnom folijom i pola sata u frižider, da se odmori.

Izvaditi iz frizidera. Na pobršnjenu radnu površinu sve staviti.

Testo tanko razvaljati oklagijom.

Urolati sa jedne i druge strane i preseći na sredini.

Irezati sa oštrim nožem rolnice na velicinu od 6-7 cm i slagati sa razmakom na tepsi na kojoj je papir za pecenje. Prekriti krpom i ostaviti 30 minuta na topлом.

Rernu ugrejati na 200 stepeni, izmutiti onaj belanjak što je ostao od testa, premazati svaki rolnicu i posuti semenkama po želji. Peci oko 30 minuta dok ne porumene. Izvaditi iz rerne, prekriti krpom i ostaviti da se malo ohlade.

Ovo su baš dobre rolnice, jeste da je teško upaliti rernu na ovim vrucinama, ali isplati se. :) Jedan jako stari recept i samo sledite korake, uspece sigurno i toplo vam ih preporucujem.

Savet