

Rolnice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **550-600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **250 ml** mlakog mleka
- **125 g** mekog margarina
- **1** jaje
- **1** žumanjak
- **1/2 kašičice** soli

Za premazivanje:

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

Priprema

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

U drugu zdjelu 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 samljati, podeliti na 5 delova.

Uzeti jednu lopticu i na pobrašnjenoj 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 pobrašnjenu radnu površinu sve staviti.

Testo tanko razvaljati oklagijom.

Urolati sa jedne i druge strane i preseći na sredini.

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

Rernu ugrijati 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 vrućinama, ali isplati se. :) Jedan jako stari recept i samo sledite korake, uspece sigurno i toplo vam ih preporucujem.

Savet