Slani rolati

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **50 ml**jogurta
- **1/2**kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **1**jaje
- **80 g**margarina

Za filovanje:

- **2**jajeta
- **500 g**sira
- **200 g**šunke/pecenice

Za premazivanje:

- **20 g**margarina
- **1**žumance

Priprema

U toplom mleku razmutiti šecer i kvasac. Brašnu dodati jaje, so, mleko, jogurt, pa zamesiti testo koje se ne lepi

za ruke. Pokriti providnom folijom i ostaviti na toplom da nadodje. Zatim premesiti testo na pobrašnjenoj podlozi i razviti u pravougaonik. Margarin, koji je za to vreme stajao na sobnoj temperaturi, premazati preko testa. Preklopiti stranice testa kao pismo i ostaviti da malo odmori.

Testo podeliti na dva dela, pa svaki deo pobrašniti i razviti oklagijom. Sir izmrviti i pomešati sa jajetom. Smesu podeliti i u jedan deo staviti sitno seckanu šunku ili pecenicu. Jedan pravougaonik razvijenog testa premazati samo sirom, drugi deo sirom i šunkom/ pecenicim. Uviti rolate i prebaciti u pleh obložen papirom za pecenje.

Otopljeni margarin pomešati sa žumancetom i time premazati rolate. Ostaviti da odmore 15-20 minuta, a zatim peci na 200°C dok lepo ne porumene.

Sacekati da se rolati prohlade, pa ih seci i servirati.

Savet

Rolati su idealni za predjelo i mogu se puniti raznim filovima, po želji.