

Lisnate punjene rolnice (slane)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smrznutog lisnatog testa
- **200 g** krem sira
- **250 g** feta sira
- **100 g** kisele pavlake
- **200 g** šunke
- **150 g** kackavalja
- **2** kuvana jajeta

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, razvuci na pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu 3-4mm, iseci trakice širine 2cm i namotati ih na kalupe. Reati na pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Za to vreme spremiti fil: umutiti obe vrste sira i pavlaku, dodati šunku i kackavalj isecene na kockice, i narendati kuvana jaja, pa sve lepo izmešati. Pecene rolnice odmah skinuti sa kalupa i reati na poslužavnik da se ohlade, pa ih puniti filom. Dovoljno je da odstoje sat-dva u frižideru, i spremni su za posluženje.

Savet