

Rolnice sa nutelom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **10** gsuvog kvasca
- **1** kašicica šecera
- **1** prstohvatsoli
- **50** ml jogurta
- **50** ml ulje
- **200** ml mlačkog mleka
- **oko 500** g brašna
- Za nadev:
 - **po potrebinutela**
 - Za posipanje:
 - **po potrebi** šećer u prahu
 - Za premazivanje i posipanje pleha:
 - **po potrebim** margarin
 - **po potrebibrašno**

Priprema

Za testo: U posudu usuti kvasac, dodati šećer, mlako mleko i 50 g brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Zatim u posudu dodati jogurt, ulje, posoliti i postepeno dodajuci brašno zamesiti testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji sat vremena.

Nadošlo testo...

...premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini, razviti oklagijom u veliki krug...

...i po sredini (kao na slici) naneti nutelu.

Zaseci unakrst na 4 mesta...

...i podviti sva cetiri kraja.

Urolati (ali ne skroz do kraja, vec kao na slici).

Ivice premazati mlekom...

...te urolati.

Iseci na manje komadice (delove).

Pleh premazati margarinom i posuti brašnom. Poreati pripremljene rolnice. Pokriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 30 minuta.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Gotove rolnice izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se prohlade...

...te ih posuti šecerom u prahu.

Servirati te poslužiti.

Savet

Jogurt izvaditi iz frižidera minimum pola sata pre upotrebe i držati na sobnoj temperaturi. Probajte-neete se pokajati. Prijatno!