Rolnice sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**tvrdog sira
- **4 kašike**mleka
- **1** jaje
- **5 kašike**ulja
- **po ukusu**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **200 g**obicnog brašna
- **50 g**kukuruznog brašna
- **100 g**šunke
- **100 g**krem sira
- **oko 50 ml**mleka za premaz
- **50 g**susama

Priprema

Viljuškom usitniti sir. Dodati jaje, mleko i ulje.

Pomešati brašna sa praškom za pecivo i dodati u smesu od sira.

Umesiti testo.

Razviti testo i seci na jednake delove. Namazati krem sir i staviti komade šunke.

Svaki komad umotati u rolnicu.

Poredjati u plehu na pek papiru i ostaviti da odstoje 15 minuta. Namazati svaku rolnicu sa malo mleka i posuti susamom.

Peci na 180 C oko 30 minuta. Pecene rolnice prekriti cistom krpom da se malo prohlade. Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet