

Rolnice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **200 ml** toplog mleka
- **200 ml** tople vode
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **oko 900 g** mekog brašna
- **50 ml** ulja
- **20 g** kvasca

Punjenje:

- **500 g** belog sira po izboru
- **1** belance

Premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašičica** vode
- **1 kašičica** ulja

Priprema

Testo: u posudu u kojoj će mo mesiti testo sipamo ugrejanu vodu, mlako mleko, šećer i kvasac, sve razmutimo i pustimo da odstoji 10 minuta. Nakon toga dodamo so, ulje i brašno postepeno dodajemo uz mešenje kašikom, pa

onda preemo da mesimo rukama dok ne dobijemo meko testo. Testo pokrijemo najlonom i ostavimo u frižideru sat vremena.

Dok testo raste napravimo fil tako što izmutimo belance i sir, ali ne skroz, da ostanu celi komadi sira. Nakon sat vremena izvadimo testo iz frižidera i podelimo ga na osam delova. Svaki deo premesimo u lopticu. Svaki deo razvlacimo oklagijom što tanjeu pravougaonik, da bude tanko milimetar ili dva, kao kad pravimo domace kore. Na svaku koru nanese mi osminu sira i uvijamo u rolnicu, isecen okrajke i isecemo rolnice željene velicine. Reamo u podmazan pleh. Umutimo žumance sa vodom i uljem i premežemo rolnice, pospemo ih susamon i peceno na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet

Jednostavno i veoma mekano pecivo.