

Kobasice u testu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mlake vode
- **180 g** kiselog mleka
- **1 kašičica** šećera
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** so
- **60 g** otopljenog maslaca
- **700 g** brašna
- Za premazivanje i posipanje:
- **1** jaje
- **po potrebi** susam
- I još:
- **4** gril kobasice (dugacke)

Priprema

Mlaku vodu uliti u odgovarajuću posudu, dodati izmrvljen kvasac, šećer, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U dublju posudu usuti 400 g brašna, dodati so, izmešati, potom uliti otopljen maslac, kiselo mleko, natožiti kvasac i postepeno dodajući preostalo brašno (300 g) zamesiti mekše testo. Testo pouljiti sa obe strane, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 45 minuta.

Nakon toga, testo podeliti na 12 delova formirajući 12 loptica.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini (formirajući oblik pravougaonika).

Gornju stranu zaseci na nekoliko mesta...

...a na donju stranu staviti kobasicu (gril kobasice iseci na 3 dela, dobijajuci 12 delova-koliko ima i pravougaonika od testa).

Urolati (od dela gde je kobasica ka zasecenom delu). Rolnice pore?ati u pleh obložen pek-papirom. Ostaviti da odstoje 15 minuta.

Rolnice premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

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

Savet

Pošto naša ?erkica ne voli kobasice, deo testa nadevala sam filom od sira i jaja - svakako su predivnog ukusa. Prijatno!