

Mekane rolnice sa pekmezom od šljiva



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **100 g**maslaca
- **30 g**svežeg kvasca
- **4 kašike**šecera
- **1 jaje**
- **1 prstohvatsoli**
- pekmez od šljiva
- **1jaje**
- **malovode**
- **maloulja**

Priprema

Ugrijati mleko i u malo mleka izmrvitu kvasac i pomiješati. Da malo nadoe. U vagli dodati brašno, šecer, so, jaje, seckan maslac i nadošlu germu zamijesiti sa mlekom. Ostaviti smesu da nadoe 15 minuta. Razmijesiti na brašno tjesto i praviti 12 loptica. Ostaviti loptice da nadou 15 minuta. Razvuci svaku lopticu od prilike 10cm. Na ivicu staviti pekmez od šljiva urolati tako sa svakom lopticom. Reati rolne u podmazan pleh. Da ostoje još 15 minuta. Razmutiti 1 jaje, malo vode i ulja i premazati preko rolni i peci na 200°C 20 minuta.

Savet

Možete umesto pekmeza krem ili neki džem po želji.