

Suhomesnata rol pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500-600 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** mleka
- **1** jaje
- **50 g** topljene masti

Za nadev:

- **100 g** krem sira
- **2-3 kašike** koncentrovanog paradajza
- **100 g** seckane pršute
- **100 g** rendanog kackavalja
- **malo** origana

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **mal** ulja
- **mal** susama

Priprema

Kvasac razmutiti u malo toplog mleka zajedno sa po kašicom šećera i brašna. Ostaviti par minuta da se kvasac aktivira. U dublji sud za mešenje prosejati brašno, pa mu dodati nadošli kvasac, otoljenu mast, jaje, preostalo mleko i so. Umesiti glatko testo, prekriti ga krpom i ostaviti da odstoji oko pola sata kako bi se udvostrucilo.

Nakon pola sata, testo premesiti i razviti u pravougaonu koru. itavu površinu testa premazati krem sirom. Preko krem sira naneti nekoliko kašika koncentrovanog paradajza i sve lepo razmazati. Posuti preko seckanu pršutu i rendani kackavalj. Po želji, preko posuti i malo origana.

Zatim ovako pripremljenu koru uviti u rolat. Dobijeni rolat iseci na deblje komade(2- 3 cm debljine).

Dobijene rolatice rasporediti u okruglu tepsiju sa malim razmakom izmeu njih. Ostaviti ih da malo odstoje i još malo narastu.

Zatim ih premazati žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet