

Slane rolnice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pakovanje lisnatog testa (dve ploce)
- 400 g sitnog sira
- 3 komada trouglasti namazni sir
- 80-100 g praške šunke
- 2 kašike svež vlašac (sitno naseckan)
- po ukusu biber
- po ukusu so

Priprema

Lisnato testo razvaljamo oklagijom, po pobrašnjenoj podlozi na pravougaonik, debljine oko 3-4 mm. Uzdužno nasećemo trake, debljine oko 2,5 cm. Štapice debljine oko 1-1,5 cm, premažemo margarinom i pospemo brašnom, pa na njih spiralno navijamo trake, ciju jednu stranu, provlacićemo kroz sud sa ulupanim jajetom.

Tako navijeno testo, pospemo krupnom morskom solju ili susamom, lanom svako po ukusu.

Rolnice postavljamo na tepsiju, tako da su ivice štapa na koje su namotane naslonjene na ivice tepsije, da rolnice ne bi prijedale posudi za pecenje, nego da se pravilno peku u vazduhu.

Rolnice pecemo na 200 stepeni u unapred zagrejanoj rerni, dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

U blenderu sjedinimo sitan sir, trouglasti namazni sir, svež vlašac, šunku, biber i so.

Pecene rolnice filujemo, pomocu šprica za šlag.

Rolnice se mogu spremiti i dan ranije, ako ih skroz ohladimo i upakujemo u poklopljenu posudu, ostaju savršeno meke i ukusne.