

Slatke rolnice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **1** jaje
- **30 g** svežeg kvasca
- **4 kašika** šećera
- **1** prsohvatsoli
- **200 g** pekmeza od višanja
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

U mlako mleko izmrviti sveži kvasac, 1 kašiku šećera i ostaviti da nadože. U vanglici sipati brašno, 3 kašika šećera, prsohvatsoli, 1 jaje, omekšali kvasac. Nadošli kvasac sipati u brašno pa rukom sve zastojke povezati i lepo izmesiti testo. Kad umesite testo formirajte loptu i ostavite u vanglici pokriveno dok se testo ne udvostruci.

Nadošlo testo razvaljati u rolat.

Od nadošlog testa formirati 12 loptica.

Svaku rastanjiti u obliku pravougaonika, na pocetku staviti pekmez pa preklopiti s leve i s desne strane i urolati.

Rolne režiati na pleh postavljen papirom za pečenje. Za to vreme uključiti rernu na 200 stepeni. Rolne premazati vodom i ostaviti da miruju 10 minuta.

Nakon toga rolnice premazati umućenim jajetom sa malo ulja pa staviti da se peku 20 minuta. Kad su pečene i kad ih izvadimo iz rerne premazati ih sa malo margarina.

Kad se ohlade posuti šećerom u prahu.

Savet