

## ***Rolnice sa spanacem***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **100 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **300 g** obarenog spanaca
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **200 g** margarina

### **Priprema**

Spanac kratko prokuvati (dva -tri minuta). Ocediti od vode i kada se ohladi, iseckati. Potopiti kvasac u malo mlake vode (od ukupne količine), dodati kašičicu šećera i ostaviti da nadože.

U posudu za mešenje staviti brašno, so, ulje, obaren i iseckan spanac. Dodati nadošli kvasac, mleko i vodu pa umesiti testo.

Ostaviti testo da naraste. Kada je testo naraslo podeliti ga na dva dela. Razvuci i jedan i drugi deo. Jedan deo namazati margarinom pa preklopiti drugim delom. Opet namazati margarinom. Onda testo iseci na pravougaonike.

Svaki uviti u rolnu. Poređati ih u tepsiju i premazati umućenim jajetm. Ostaviti u tepsiji da odmori još oko 15 minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 15 minuta.

## **Savet**