

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 kašicica**šecera
- **1 kašicica**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 kolicine), dodati kašicicu šecera i ostaviti da nadoe.

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. Poreati ih u tepsiju i premazati umucenim 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