

Rolnice sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **125 g** margarina (maslac ili mast)
- **1** žumance
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** mleka
- **100 g** kackavalja
- **1** jaje
- **po potrebi i izboru** semenke za posipanje

Priprema

Razmutiti šećer i kvasac u toplom mleku i ostaviti da nadoe. U ciniju za mešenje razmutiti jaje, dodati so, brašno i margarin ili maslac izrezan na trake. Sipati i nadosli kvasac. Umesiti mekano testo. Prekriti krpom i ostaviti da naraste oko 30 minuta.

Nadošlo testo staviti na radnu površinu. Razviti četvrtastu koru debljine 2 cm. Seci na kvadrate. Svakom kvadratu staviti parce kackavalja i urolati rolnicu.

Reati u pleh na pek papiru. Premazati razmucenim jajetom i posuti semsnke po izboru. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Poslužiti tople rolnice sa jogurtom, pavlakom ili kiselim mlekom! Prijatno!

Savet

Pecivo je jako ukusno i mekano. Pravila sam pola mere po receptu iz asopisa Bakina peciva.