

## ***Rolnice sa džemom (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **150 ml** ulja
- **1** jaje
- **600 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **3** kapi ulja

#### **Za nadev:**

- **po potrebi** džem

### **Priprema**

Testo: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati 1 kašiku šećera, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U dublju posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, posoliti. Jaje razmutiti sa uljem i dodati u smesu. Umešati 2 kašike šećera i zamesiti mekše testo. Testo pouljiti sa obe strane, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini i podeliti na 16 delova (formirajući 16 loptica-jufkica).

Svaku jufkicu rastanjiti oklagijom, gornju stranu zarezati na 3 mesta, a na donju stranu staviti po kašicicu džema. Preklopiti levu i desnu stranu.

Urolati od dela na kome je džem ka gornjem, zasećenom delu.

Pripremljene rolnice poreati u pleh obložen pek-papirom. Ostaviti da odstoje 30 minuta.

Žumance razmutiti sa uljem, premazati kiflice i peci u dobro zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Gotove rolnice izvaditi uz rerne, prekriti ih čistom kuhinjskom krpom. Ostaviti ih da se prohlade.

Rolnice servirati i poslužiti.

## **Savet**

Po želji, prohladene rolnice možete posuti eerom u prahu. Koristila sam domai džem od kajsije, vi možete koristiti bilo koji drug džem pekmez-po sopstvenom izboru. Svakako dobijate mekane i veoma ukusne rolnice. Prijatno!