Mekane rolnice

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**toplog mleka
- **100 ml**jogurta
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica** soli
- **50 ml**ulja
- **350 g**brašna

Za punjenje:

- **6 kolutova**pilecih prsa
- **5 lista**kackavalja
- **malo**kecapa
- **1 kašika**majoneza
- **malo** susama

Priprema

U ciniji za mešenje sipati toplo mleko. Dodati šecer i kvasac. Izmešati i ostviti da kvasac naraste. Zatim dodati jogurt, ulje i so. Izmešati i postepeno dodavati brašno. Umesiti mekano testo. (Ja sam napisala kolicinu brašna koju sam utrosila da podmesim testo koje je vazdušasto a da se ne lepi. Tako da kolicinu prilagodite sami. Sve zavisi od brašna). Ostaviti testo da naraste.

Naraslo testo podeliti na 10 loptica.

Svaku lopticu razvuci oklagijom. Premazati kecapom. Pileca prsa i kackavalj iseci na komade i staviti preko kecapa.

Zarolati u rolnicu. Ponoviti postupak sa preostalim lopticama. Reati u pleh obložen pek papirom. Svaku rolnicu premazati majonezom i posuti susamom. Ostaviti da odstoje 10 minuta.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Služiti tople rolnice uz jogurt, kiselo mleko ili pavlaku! Prijatno!

Savet

Rolnice su mekane i jako ukusne. Testo je blago slatkog ukusa (zbog koliine šeera), ali se lepo slaže i slano i slatko punjenje uz testo!