

Bundevaste cimet rolnice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **25 gsvežeg kvasca**
- **200 ml mleka**
- **50 gomekšale masti ili ulja**
- **1 jaje**
- **150 g šecera**
- **200 g pirea od bundeve**
- **1 prstohvatsoli**
- **700 g brašna**

Za posipanje:

- **2 kašikemleka**
- **50-70 g šecera**
- **po ukusucimet**

Priprema

Rastvoriti kvasac u toplo mleko sa kašikom šecera i brašna i ostaviti da malo nadoe. Zatim u narasli kvasac dodati mast, jaje, ostatak šecera, bundevu, so, pa sa brašnom zamesiti testo. Pokriti i ostaviti da se udupla. Gotovo naraslo testo podeliti na dva dela i svaki rastanjiti u pravougaonik. Premazati ga sa malo mleka, posuti šecerom i cimetom. Uviti u rolat i seci rolnice željene debljine. Reati ih u pleh, obložen pek papirom sa malim razmakom. Ostaviti ih da rastu još malo oko 20-ak minuta da rastu, pa ih peci u zagrejanoj rernu na 200 stepeni da porumene (ps. ja malo preteterala. Gotove rolnice posuti po želji šecerom u prahu!!!

Savet

Prošto je neverovatno koliko su mekane... ne mogu reima opisati! Ako ste ljubitelj bundeve obavezno probajte!... po želji fiujte džemom ili okoladom.