

Slatke rolnice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **110 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 ml mleka**
- **30 g svežeg kvasca**
- **4 kašike šecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **100 g maslaca**
- **1 jaje**
- **600 g brašna**

Za nadev:

- **po potrebodžem**

Za premazivanje pre pecenja:

- **po potrebivoda**
- **1 jaje**
- **1 kašikaulja**

Za premazivanje pecenih rolnica:

- **po potrebitim maslac**

Za posipanje:

- po potrebišecer u prahu

Preparacija

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati 1 kašiku šecera, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U dublju posudu usuti 300 g brašna, posoliti, umešati preostali šecer (3 kašike), jaje, maslac, umešati nadošli kvasac i umutiti mikserom. Zatim, mikser iskljuciti, umešati preostalo brašno (300 g) i zamesiti mekše testo. Prekriti providnom prianjajucom folijom oistaviti da se testo udvostruci.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti i formirati oblik valjka. Iseci na 12 delova.

Svaki deo premesiti formirajuci jufkice. Prekriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Jufkice razviti oklagijom i na svaku staviti po 1 kašicu džema.

Preklopiti prvo levu, zatim desnu stranu...

...te urolati.. Pleh obložiti pek-papirom i poreati pripremljene rolnice. Premazati ih vodom, prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoe 15 minuta. Za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje na 250 stepeni.

Jaje i ulje razmutiti rucnom žicom za mucenje i premazati rolnice.

Peci na 200 stepeni 20 minuta. Gotove rolnice izvaditi iz rerne i premazati ih maslacem. Prekriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade.

Prohlaene rolnice posuti šecerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Rolnice možete nadevati eurokremom, nutelom, pekmezom, džemom-po sopstvenom izboru. Ja sam polovinu rolnica nadevala nutelom, a drugu polovinu domaim džemom od kajsije. Rolnice su veoma ukusne i mekane. Probajte, priyatno!