

Šam rolne (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 g masti
- 100 g šecera u prahu
- 2 šoljice za kafu mleka
- brašno
- malo ulja
- 4 šoljice za kafu kristal šecera

Priprema

4 žumanke, 1 kašiku mast, malo šecera u prahu, umutiti, dodati 2 šoljice mleka i zamesiti brašnom testo tvrdje nego za hleb i podeliti na 6 loptica.

Svaku lopticu premazati zejtinom. Od svake loptice razvijati tanku koru, iseci je uz duž na trake, širine oko 2 cm, a dužine oko 20 cm i svaku traku obavijati oko levka, (ima da se kupi na pijaci) i pržiti u zagrejanoj masti.

Kada se isprže sve rolnice, umutiti šam od 4 belanke i 4 šoljice šecera, puniti rolnice i valjati ih u prah šecer.