

Rolnice s orasima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za koru:

- **400 g** brašna
- **150 g** margarina
- **150 g** kisele pavlake
- 2 jajeta
- **1 kašika** šecera
- **malosoli**
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **malo** šecera u prahu

Za fil:

- **80 g** mlevenih oraha
- **80 g** šecera
- **50 g** mekšalog margarina

Priprema

U posudu staviti brašno, margarin hladan, pavlaku, so, šecer, jaje, prašak za pecivo i rukom zamesiti testo. Staviti ga u najlon kesu i 30 minuta držati u frižideru. Testo rastanjiti oklagijom što tanje, premazati margarinom, posuti mešavinom oraha i šecera i utapkati rukom. Uviti u rolat, seci 1.5 cm i secenom stranom

stavljati u pleh. Premazati umucenim jajetom i peci 20 minuta na 180 stepeni. Prohlaeno posuti šećerom u prahu.

Savet