

Lisnate rolnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **850 g** brašna
- **500 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **2 kašice** soli
- **100 ml** ulja

I još:

- **200 g** maslaca
- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **po potrebi** susam

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac dodamo šecer i 2 kašike brašna, ostavimo 15 minuta da se kvasac aktivira. U brašno umešamo so u sredini napravimo udubljenje sipamo aktiviran kvasac i ulje zamesimo glatko testo, pokrijemo kuhinjskom krpom i ostavimo da se udvostruci.

Blago premesimo, podelimo na dva dela, oklagijom raztanjimo u pravougaonik debljine oko 1cm, premažemo polovinom maslaca koje smo držali na sobnoj temperaturu radi lakšeg razmazivanja. Ko voli slanije pecivo može preko putera posuti malo soli.

Urolamo u rolat i secemo rolnice širine oko 2cm.

Reamo u pleh obložen pek papirom, od gore premažemo žumancetom u koje smo dodali kašiku mleka preko pospemo susam.

Ostavimo da miruje dok se rerna zagreje na 200C. Pecemo 15-20 minuta dok lepo porumeni.

Savet

Jednostavno za pripremu, a vrlo ukusno pecivo