

Kajsija rolnice



Sastojci

Za fil:

- džem od kajsije (oko 100 g)

Za testo:

- 600 g brašna
- 2 dl mleka
- 1 dl vode
- 1 kockica kvasac (45 g)
- 1 dl ulja
- 1 jaje
- 1 žumance
- 2 kašike šecera
- so na vrh kašike

Za premaz:

- 1 belance
- 1 kašika šecera u prahu

Priprema

U toplo mleko 2 dl, dodati 1 dl tople vode, 1 kockicu kvasca, 1 kašiku šecera, na vrh kašike soli i 1 kašicica brašna. Sve to umutiti kašikom i da stoji oko 3 minuta, dok kvasac pocne da se podiže.

U posudu za mešenje staviti, pola od odmerene kolicine brašna, dodati nadošli kvasac, jaja 1 celo i 1 žumance,

ulje 1 dl i još 1 kašiku šećera. Mešati sve to žicom za mucenje ili viljuškom, pa zatim dodati ostatak brašna i preraditi testo rukom.

Testo stoji 20 minuta. A zatim se razvije na oblik pravougaonika, debljine oko 1/2 cm i isece na pravougaonike dimenzija oko 10 x 5 cm. Na ivicu kraceg dela, staviti kašicicu džema, preklopiti samo koliko je dovoljno da se pokrije džem i pritisnuti prstom sa strana da džem kasnije ne iscure. A ostatak slobodnog prostora, iseci oštrim nožem na trakice, pocinje se od džepa u kome je džem, pa do kraja.

Tako da kada se uvija rolnica, pocinje se od dela sa džemom prema delu koji je isecen u rese.

Dobijene rolnice premazati penasto umucenim belancetom, sa kašikom šećera u prahu.

Zatim ostaviti da odstoje 15 minuta, pa peci u predhodno zagrejanj rerni.

Po želji posuti prah šećer kao dekoraciju.