

## *Brze lisnate rolnice sa marmeladom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g lisnatog testa - kupovnog
- omiljeni pekmez
- prah šećer (za posipanje rolnica)

### **Priprema**

Otopiti zamrznuto lisnato testo, na sobnoj temperaturi jedno sat vremena.

Lisnato testo zatim razvuci na pobrašnjennoj površini, u oblik pravougaonika.

Od testa praviti kvadrate 6-7 cm, pa u sredinu svakog kvadrata staviti malo bilo koje marmelade (pekmeza).  
Praviti rolnice.

Pecnicu zagrejati na 180 stepeni i peci rolnice, dok ne izrastu i blago porumene.

Pecene rolnice posuti prah šećerom.