Rolnice sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**sitnog sira
- **100 g**kisele pavlake
- **2**jajeta
- **10 kašika**ulja
- **8 kašika**mleka
- **1 kašicica**soli
- **150 g**kukuruzna brašna (ne palente)
- **350 g**pšenicna brašna
- **2 kesice**praška za pecivo

Za nadev:

- listici šunke

Priprema

U posudu staviti sitni sir, kiselu pavlaku, dodati jaja, mleko, ulje, so. Dodati kukuruzno brašno (ne palentu), pšenicno brašno, prašak za pecivo i umesiti testo. Testo izraditi, podeliti na 2 dela i svaki deo oklagijom tanko razvaljati velicine 24x32. Iseci testo na pravougaonike velicine 8x8 cm. Na svaki pravougaonik od testa staviti parce šunke i uviti u rolnicu i reati u pleh prethodno obložen papirom. Premazati rolnice jogurtom, posuti semenkama susama i lana. Ostaviti rolnice da stanu 15 minuta i peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju. Ove rolnice možemo puniti i sa rendanim kackavaljem.

Savet