Pica rolnice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo

- **450 g**brašna tip 400
- **2,5 dl**mleka
- **1/2 kockice**kvasca
- **3 kašike**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **50 g**margarina ili putera

Fil

- **150 g**sira ili kackavalja
- **100 g**sitno seckane šunke
- **100 g**kecapa
- **po potrebi**origano
- **za posipanje po zelji**susam, lan, kim, origano

Priprema

Od brašna, mleka, kvasca, ulja, soli i šecera umešiti kiselo testo uobicajeno, kvasac ne mora prvo da naraste. Ostaviti oko pola sata da se odmori. Od testa oblikovati oko 20 kuglica. Kada malo narastu, razvuci ih malo rukom i namazati omekšanim margarinom ili puterom, pa ostaviti da odstoje oko desetak minuta. Nakon toga ih razvuci rukom da testo bude skroz tanko, malo deblje nego kada se razvlace kore.

Izmesati sir (ako koristite kackavlja, izrendati ga sitno), šunku kecap i origano i premazati preko testa, preko cele površine, ali ne treba stavljati puno fila. Uviti rolnicu. Premazati ih istim filom koji se razredi sa malo vode i posuti po želji susamom... Peci 20-tak minuta na 170 stepeni.

Savet