Rolnice sa sirom (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1**kvasac
- **4 kašike**ulja
- **2 kašicice**soli
- **150 g**margarina
- **200 g**sira
- **2**jajeta
- susam ili lan

Priprema

Kvasac preliti sa malo mlake vode i ostaviti da nadoe. U brašno staviti so, ulje, nadošli kvasac i zamesiti sa mlakom vodom. Ostaviti testo da naraste, razmesiti, rastanjiti oklagijom, narendati preko testa margarin i preklopiti u knjigu. Ostaviti da odmara 15-20 minuta i ponavljati postupak još dva puta. Testo rastanjiti i seci na kocke premazati po sredini sa umucenim sirom i jednim jajetom, urolati i reati u podmazani pleh. Svaku rolnicu premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 250 stepeni.

Savet