

Rolnice sa parizerom, slaninom i kuvanim paradaizom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **800 - 850** g brašna
- **1 kašičica** soli
- **200** g svinjske masti
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **50** g kvasca
- **3 kašičice** šećera

Nadev:

- **200** g parizera
- **50** g dimljene slanine
- **1 dl** kuvanog paradaiza (iz flaše)

Premazivanje:

- **1** žumance
- **maloulja**
- **20-30** g susama

Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

Parizer i slaninu iseckati sitno, na kockice.

U prosejano brašno izmešati so, dodati svinjsku mast, odstajalu na sobnoj temperaturi i mlako mleko sa nadoslim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo, postepeno dodajuci i mlaku vodu. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da samo malo krene da nadolazi.

Testo podeliti na 3 dela i svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom u dug pravougaonik, na 2-3 mm debljine.

Preko rastanjenog testa ravnomerno premazati malo kuvanog paradajza iz flaše, pa rasporediti trecinu iseckanog parizera i slanine.

Uviti rolat po dužoj strani i malo ga razvuci u dužinu, pazeci da testo ne pukne.

Rolat seci na oko 2 cm širine, pod pravim uglom (da budu okrugli rolatici ili ukoso, da budu elipsasti).

Isecene rolatice reati u podmazan pleh, sa razmakom sa svih strana, jer ce testo narasti. Isto ponoviti i sa preostale dve loptice testa. Prekriti krpom i ostaviti da testo nadolazi, dok se greje rerna.

Pre pecenja gornju (secenu) površinu rolata premazati mesavinom žumanca sa malo ulja i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C, oko 15 minuta, da porumene.

Savet