

Lisnato-dizane rolnice od sala, sa sirom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **oko 50 g** svinjskog sala
- **2** jajeta
- **5 dlm** mleka
- **2 kašičice** soli
- **1 kocka (oko 50 g)** kvasca
- **1 kašičica** šećera

Premazivanje testa:

- **450 g** svinjskog sala

Nadev:

- **300 g** sira
- **1** jaje

Premazivanje rolnica:

- **1** žumance
- **malo** ulja
- **malo** mleka

Priprema

U toplo mleko sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da nadože.

U posudu za mešenje staviti oko 1 kg brašna, u udubljenje dodati komadic svinjskog sala, so, jaja i nadošli kvasac, pa zamesiti meko testo, da se ne lepi za ruke.

Prekriti krpom i ostaviti da malo pocne da nadolazi, oko 15 minuta.

Radnu površinu posuti brašnom i razviti oklagijom testo na sve cetiri strane po malo u obliku znaka plus (+). Na sredinu staviti svinjsko salo, oblikovano u plocu, koje je odstajalo na sobnoj temperaturi i preko njega preklopiti razvijene krajeve sa leve strane ka sredini, sa desne ka sredini, pa onda odozgo ka sredini i odozdo ka sredini, odnosno napraviti paketic od testa i sala. Prekriti krpom i ostaviti da odstoji oko 15 minuta.

Ponovo radnu površinu posuti brašnom i tanko razviti testo oklagijom u oblik pravougaonika. Preklopiti trecinu testa sa leve strane, pa preko njega i desnu trecinu. Prekriti krpom i ostaviti da odstoji oko 15 minuta.

Isti postupak ponoviti još jednom.

Kada je testo tri puta preklapano i odstajalo, opet radnu površinu posuti brašnom razviti ga na debljinu oko 0,5 cm, pa iseci na pravougaonike (približno 8x5 cm ili po želji).

U cinijeci usitniti sir, dodati i razmutiti jaje i soli po potrebi i sve izjednaciti.

Na svaki pravougaonik rasporediti masu od sira i jaja.

Urolati u rolnice i slagati u nepodmazan pleh, praveci razmak između rolnica, koje će narasti prilikom stajanja i pecenja.

Kad su rolnice u plehu narasle, premazati ih cetkicom sa mešavinom žumanca, ulja i mleka.

Peci u zagrejanom rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Savet