

Rolnice sa povrćem

Rolnice kao predjelo ili doručak

1 Tepsija



Jednostavno

Vreme pripreme 60 Min.



1 Pripremite:

Zagrejte rernu. Obložite tepsiju papirom za pečenje.

2 Nadev:

Sa tikvica odsecite krajeve. Operite tikvicu, obrišite i iseckajte na sitne kockice. Luk očistite i sitno iseckajte, prodinstajte ga na ulju, dodajte tikvice, posolite i pobiberite. Sitno iseckajte sir i šunku i pomešajte sa tikvicama. Ostavite smesu da se ohladi.

3 Testo sa uljem i sirom:

Prosejte brašno i prašak za pecivo u činiju. Dodajte preostale sastojke za testo i mutite kratko mikserom (nastavci za mešenje) najmanjom brzinom, potom najvećom brzinom tako da dobijete glatko testo (ne mutite predugo, lepiće se testo). Testo još jednom promesite na pobrašnjenoj radnoj površini i oblikujte rolnu. Razvijte u pravougaonik (40 x 30 cm), potom podelite na pravougaonike (15 x 10 cm). Rasporedite nadev po njima, uvijte rolnice i sa spojem na dole ih položite na tepsiju. Umutite žumance i mleko, premažite rolnice i stavite da se peku.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

papir za pečenje

Testo od ulja i sira:

250 g pšeničnog brašna

3 ravne kašičice Dr. Oetker

Prašak za pecivo

125 g sira svežeg

50 ml mleka

50 ml jestivog ulja

1 belanaca

0,5 ravne kašičice soli

Nadev:

1 tikvica

1 crnog luka

1 kašika jestivog ulja

bibera

100 g sira

100 g šunke

Dodatno:

1 žumance

1 kašika mleka

susama



Dr. Oetker d.o.o.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300