

DIZANE ROLICE SA ŠUNKOM I SIROM

Za tijesto:

300 g pirovog brašna
1 kocka (40 g) svježeg kvasca
1 žličica šećera
200 ml toplog mlijeka
3 žlice kiselog vrhnja
žlica soli
2 žlice maslinovog ulja
1 jaje

Za nadjev:

100 g umaka od rajčice
200 g kuhane šunke
150 g naribanog sira
origano

Za premaz:

1 jaje

U toplo mlijeko dodajte šećer i razmravljeni kvasac.

Izmiješajte pa ostavite na toplom mjestu desetak minuta da se kvasac zapjeni.

U veću zdjelu (jer ćete u njoj umijesiti tijesto) stavite brašno i sol i pomiješajte.

U sredini napravite udubinu pa u nju stavite kiselo vrhnje, maslinovo ulje, jaje i zapjenjeni kvasac.

Umijesite glatko tijesto.

prekrite čistom kuhinjskom krpom, pa stavite na toplo mjesto da se diže 1 sat.

Namastite i pobrašnite dublji lim za pečenje dimenzija 20 x 30 cm.

Na lagano pobrašnjenu radnu površinu istresite dignuto tijesto.

Premijesite ga pa ga razvaljate na debljinu od 0,5 cm.

Premažite ga umakom od rajčice.

Po umaku poslažite kuhanu šunku i posipajte naribanim sirom i origanom.

Zarolajte.

Nožem narežite rollice debljine 2 cm pa ih složite u pripremljeni lim za pečenje.

Prekrite kuhinjsko krpom pa dižite na toplom mjestu još 30 minuta.

Zagrijte pećnicu na 200 C.

Dignute rollice premažite lagano razmućenim jajetom.

Rollice pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 35-40 minuta.

Poslužite tople.