

## Rolnice od Cimeta

Odlicno pecivo uz jutarnju kafu.

**1** <span style="font-weight: bold;">Napravite testo;

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** U posudu za mesanje sipati brasno, izdrobiti kvasac, so, istpljeni puter i toplo mleko. Ovo miksovati sa zicama za testo 5 minuta.

Putera sa sobne temperature 85g

Za Premazivanje rolnica;

Jaje 1 kom

Mleka 2 tbsp

### Sastojci:

Za Testo;

Brasna 550g

Svezeg Kvasca 25g

Istopljenog Putera 70g

Toplog Mleka 210ml

Belog Secera 75g

Jaja 2kom

Prstohvat Soli 1

Za Nadev;

Cimeta 1 tbsp

Braon Secera 200g

**7**

**8**

**9** Ukoliko je testo previse tecno dodati 2tbsp brasna.

**10**

**11**

**12** vratiti testo na pobrasnjenu dasku,pa ga izmesiti  
jOS malo.

**13**

**14**

**15** osudu u kojoj ste miksovali testo posuti brasnom  
pa vratiti testo posuti ga sa malo brasna,pokriti  
krpom pa ostaviti da nadolazi 1h ili dok ne udupla  
velicinu.

**16**

**17**

**18**

**19**

**20** >Pripremite Nadev;

**21**

**22**

**23**

**24**

**25** Zmesati puter koji ste prethodno ostavili da smeksa na sobnoj temperaturi sa secerom i cimedom.

**26**

**27**

**28** Dobro sjediniti masu.

**29**

**30**

**31**

**32**

**33** >Napravite Rolnice;

**34**

**35**

**36**

**37**

**38** Rernu ugrejati na 190c.

**39**

**40**

**41** Testo koje je naraslo prvo ispritisati prstima dok je jos u posudi pa ga zatim izvaditi na pobrasnjenu površinu. Jos malo ga izmesiti pa razvuci testo debljine 5cm.

**42**

**43**

**44** Proverite da se testo nije zalepilo za dasku

**45**

**46**

**47** Nanesite prethodno pripremljen nadev, ravnomerno po celoj površini testa.

**48**

**49**

**50** Polajte testo i secite snite debljine 3cm.

**51**

**52**

**53** Peh oblozite masnim papirom za pecenje.

**54**

**55**

**56** Redjajte snite ali pazite da se ne dodiruju.Ostavite dovoljno mesta da se u toku pecenja ne zalepe jedna za drugu.

**57**

**58**

**59** Mutite jaje pa dodajte mleko.

**60**

**61**

**62** Dobre namazite rolnice pre pecenja.

**63**

**64**

**65** Pecite 12-15 min.

66

67

68 e sluzenja pustite da se malo prohlade.

69

70

71 zivajte!

72

73

74

75

76

77

78

79

80

**81**

**82**

**83**

**84**

**85**

**86**

**87**

**Napomena:**

tbsp = supena kasika