

## Rolnice sa makom

za 2 pleha od rerne

### Testo:

- 35 g kvasca
- 100 g šećera
- 300 ml mleka
- 125 g putera
- 1 jaje
- 750 g brašna
- 1 kašičica soli

### Fil od maka

- 150 g maka
- 80 g šećera
- 150 ml mleka
- korica jednog limuna

1 jaje za premaz

### Priprema:

Mak sameljite. U šerpicu sipajte mleko, mak, šećer i koricu limuna. Kuvajte na srednjoj vatri sve vreme mešajući dok se masa ne zgusne. Prabcite u drugu posudu i ostavite da se ohladi.

Otopite puter i ostavite da se prohladi, zagrejte mleko. Odmerite brašno i dodajte so u brašno. Kvasac izmrvite u posudu u kojoj ćete mesiti testo. Od 100 g šećera, odvojite kašiku, sipajte preko kvasca i prelijte sa polovinom toplog mleka. Ostavite da se aktivira.

Kada se aktivira, dodajte puter, mleko, umućeno jaje, preostali šećer i promešajte. Počnite sa postepenim dodavanjem brašna sve dok ne zamesite mekanu testu koje se ne lepi za prste. Najbolje je da testo mesite na radnoj površini oko 10-ak minuta dok ne postane glatko pod rukom. Ostavite 30 minuta na sobnoj temperaturi, pokriveno providnom folijom.

Pripremite 2 pleha od rerne, obložite ih papirom za pečenje.

Testo lagano izručite na pobrašnjenu radnu površinu. Oklagijom razvucite u pravilan pravougaonik debljine oko pola cm. Na donju polovinu (po dužoj strani) ravnomerno nanesite fil od maka. Gornju površinu prebacite preko donje, pa još malo oklagijom poravnajte. Secite na trake debljine 3 cm. Svaku traku dodatno rasecite po visini, ali ne do kraja, u vrhu neka ostane spojena. Sada te trakice obmotajte jednu oko druge, pa čitavu spiralu još malo uvrnite oko ose. Potom smotajte u čvor, kao klupko.

Rolnice ređajte u pleh, sa razmakom između. Ostavite oko 45 minuta na sobnoj temperaturi da narastu. Pred pečenje premažite jajetom umućenim sa kašikom vode. Ako imate, pospite sa krupnim šećerom.

Pecite na 200°C oko 10 minuta ili dok ne poprime zlatnu boju.

Pred služenje, prelijte glazurom od limuna. Glazuru napravite tako što šećer u prahu prelijete sa limunovim sokom. U posudu sipajte npr. šolju šećera u prahu, pa dodate sok jednog manjeg limuna.