

Pizza rolice



 Simple

Kaže [Slavonka](#); rolice, pizzete, kako god ih nazivali jedno je uvijek sigurno – nema ništa bolje za ove hladne dane!

Za početak napravite tijesto. Brašno dodajte u posudu pa napravite rupu u sredini. Tu stavite kvasac i šećer i malo vode od ukupne količine vode. Pričekajte 5 minuta da se zapjeni. Dodajte zatim ostale sve sastojke i umijesite glatko tijesto. Pokrijte ga čistom krpom i ostavite 40 minuta na toplom da se diže. Kada se tijesto diglo, podijelite ga na dva djela. Svaki dio razvaljajte na kukuruznom brašnu na dimenzije otprilike 20x40cm .







Svaki dio premažite šalšom, kečapom ili domaćom pasiranom rajčicom, posložite zatim uz jedan rub listiće sira cijelom dužinom, a onda po siru i fete budole. Zarolajte čvrsto u roladu po duljini, a krenite od strane gdje su sir i budola. Narežite na rollice debljine dva cm i slažite u protvan na koji ste stavitli papir za pečenje. Pecite rollice na 250 stupnjeva, 15-20 minuta – dok ne dobiju lijepu zlatnu boju.

Dobar tek!