

## Dolcela u mojoj kuhinji: Slane rolice

Ove slane rolice su na Facebook stranici bloga izazvale pravu potragu za receptom :) A ja sam baš sa tim receptom izašla iz svoje slatke kutije a u tome mi je pomogao [Dolcela Instant kvasac](#) koji je podignuo ove rolice na jedan viši nivo :)

Nikad nisam voljela raditi tijesto koje se mora mijesiti i dizati jer mi se nije dalo čekati cijeli taj proces. Ali sad vidim da čekanje vrijedi, jer nakon par dizanja dobijemo jedno divno, pjenasto punjeno tijesto pa trk na recept :)

Fotoaparat me nije baš slušao, pa su neke fotke mutne malo ali preživjet ćete :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Potrebni sastojci za tijesto:

600 g [Podravka namjensko brašno za dizanje](#)

1 vrećica [Dolcela Instant kvasca](#)

240 ml mlijeka

75 g maslaca

2 žličice soli

1 žličica crvene paprike

3 jaja

Sastojci za punjenje:

1 manji luk

1 češanj češnjaka

50 g slanine

150 g ljušte salame

200 g gauda sira

50 g maslaca

50 ml kiselog vrhnja



### Tijesto:

U maloj posudi pomiješati mlijeko, maslac, sol i zagrijati tek toliko da se maslac otopi. Pomiješajte brašno (350 g) sa crvenom paprikom i polako dodajete mlijeko. Ja sam ovo radila u mikseru. Miksati i dodavati jedno po jedno jaje. Kad dodate zadnje jaje miksati na najjačoj brzini 3 minute. Izvaditi iz miksera, staviti na pobrašnjenu podlogu i lagano umijesiti ostatak brašna da bude elastično ali ne ljepljivo tijesto. Staviti u nauljenu posudu, prekriti krpom ili prozirnrom folijom i pustiti da se diže 1,5 - 2 sata.

Nakon dizanja, lagano premjesiti i pustiti da odleži još 10 minuta.



Luk i češnjak narezati na sitno. Isto napraviti sa salamom i slaninom. Sir naribati i sve zajedno spojiti u zdjelu.

Maslac rastopiti i prelijati preko svih sastojaka i dobro promiješati.

Tijesto razvaljati u pravokutnik. Od ruba do ruba ga napuniti nadjevom i navaljati u štrucu.



Od štruce narezati 8 komada, posložiti u namašeni lim i pustiti da se diže još cca sat vremena.

Ostatak sam fotkala navečer kad su rollice išle u pećnicu. Na slici ispod vidite kako su se lijepo digli prije pečenja.



Prije pečenja premazati sa malo vrhnja za kuhanje. Pečnica neka bude zagrijana na 180 stupnjeva i peče se cca 25-30 minuta ali pogledajte i ranije jer sve ovisi koliko vam je jaka pečnica.

Kad izvadite poslužite sa dipom od kiselog vrhnja i uživajte u toplim rolicama :)



[Original recepta za tijesto](#)