

4

## Ρολάκια με μαύρο λάχανο

### ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη

<b>350 γρ.</b>	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
<b>20 γρ.</b>	Μπέικιν
<b>240 γρ.</b>	Βούτυρο (παγωμένο σε κύβους)
<b>3 γρ.</b>	Αλάτι
<b>3 γρ.</b>	Ζάχαρη
<b>80-100 ml.</b>	Νερό (παγωμένο)

για τη γέμιση

Φύλλα από μαύρο λάχανο
Κρεμμύδι ξερό
Κρεμμυδάκια φρέσκα
Ντοματίνια (σε κομματάκια)
Άνιθο
Αλάτι, πιπέρι
Ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παίρνουμε πρώτα τα φύλλα που είναι αρκετά σκουρόχρωμα και τα πλένουμε καλά. Τα βάζουμε για λίγο σε βραστό νερό και τα στραγγίζουμε. Αφήνουμε να κρυώσουν. Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε λίγο ξερό κρεμμύδι και φρέσκα κρεμμυδάκια με ντοματίνια κομμένα, λίγο άνιθο, αλάτι, πιπέρι και στο τέλος τα λάχανα κομμένα. Όταν κρυώσει η γέμιση ανοίγουμε στον πάγκο το ζυμάρι σε πάχος μισού εκατοστού. Κόβουμε ορθογώνια κομμάτια, βάζουμε κατά μήκος λίγη γέμιση, τυλίγουμε και πατάμε τις άκρες. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και τρυπάμε με πιρούνι. Ύστερα, ψεκάζουμε με νερό και πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψήνουμε στους 200°C για 20-25'.



Ένα ποτήρι ροζέ αφρώδη οίνου είναι το καλύτερο «συμπλήρωμα» για τα αλμυρά ρολάκια. Συστήστε το σε όσους τα επιλέξουν για την Σαρακοστή.