

## **Bugarske ruže**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmasti
- **4** žumanceta
- **4** kašike šecera
- **500** gmljeka
- **1** kg brašna
- **1** prstohvatsoli
- **1** kesica kvasca
- **1** kora od limuna

#### **Fil:**

- **200** gdžema

#### **Za posip:**

- **100** g šecera u prahu
- **1** kesica žutog šecera
- **1** kesica vanilin šecera

### **Priprema**

Mast pjenasto umutiti.

Kvasac staviti u mlijeko da nadoe pa sipati u zdjelu, dodati žumanca i šecer, malo soli koru od limuna i sve dobro umutiti.

Zatim dodati brašno i zamijesiti glatko tjesto.

Tjesto staviti u nailon kesu i u hladnu vodu i ostaviti da odmara od 1-2 sata u frižideru.

Izvaditi tjesto iz frižidera, kidati po malo, oblikovati kuglicu, razvuci je u krug, staviti fil i uviti ružicu.

Ružice reati na pleh.

Peci na 220 oko 22 minuta.

Pecene ružice valjati u smjesu za posip.

Pustiti da se ružice malo ohlade i onda ih konzumirati. Prijatno!

### **Savet**

Umjesto džema možete koristiti bjelanca umuena sa šeerom i mljevenim orasima illi sa ušpinovanim jabukama i šeerom. Sami odluite šta ko voli.