

## **Slane ružice**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1** dlmleka
- **2** dlpavlake
- **1** dlulja
- **1** jaje
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **oko 1/2 kg** brašna
- **20** g kvasca

#### **Za fil:**

- **150** g šunke
- **150** g suvog vrata
- **100** g sira
- **50** g margarina

### **Priprema**

Sjediniti mleko i vodu, dodati šefer i kvasac. Ujednaciti masu, dodati pavlaku, jaje i ulje. U brašno dodati so, pomešati pa sa prethodnom masom umesiti glatko testo da se ne lepi za prste. Podeliti testo na 15 kuglica. Ako želite manje ružice onda možete praviti i više kuglica.

Svaku kuglicu oklagijom razviti u obliku lepinjice i zaseći četvrtinge ali ne do samog centra. Na sredini lepinje

stavite komadic sira, a na svaku od cetvrtina po polovinu kruga, šunke...

ili kombinujte šunku i suvi vrat, ili šta vam se našlo u kuhinji.

Sad jednu cetvrtinu smotajte oko fila, pa je zatvorite drugom suprotnom cetvrtinom testa.

Ponovite postupak sa ostalim laticama.

I napravili ste slanu ružicu.

Podmažite pleh i poredjajte ružice u pleh. Na svaku ružicu stavite listice margarina. Prekrijte pleh lanenom krpom i ostavite desetak minuta na topлом da naraste.

Pecite 30 minuta na 220 stepeni. Pecene cvetice prekrijte salvetom, ostavite da se prohlade i služite uz pavlaku, jogurt, majonez, kecap..... šta vam padne na pamet. Prijatno.

## **Savet**