

Slane ružice sa šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** sirceta
- **2** jajeta
- **1** belance
- **100 ml** ulja

Za fil:

- **300 g** šunkarice
- **100 g** mravljenog sira

Priprema

Zamesiti testo od datih sastojaka i ostaviti 15 minuta, da odstoji.

Zatim razviti veliku koru i vaditi pogacice sa čašom. Poreati po četiri pogacice, a između svake stavljati šunku.

Zatim zajedno uviti u mali rolatic.

Rolatic iseci na pola.

Okrenuti iseceni rolatic, da isecena strana bude u kalupu za mafine.

Sve ružice poreati u kalupe, ostaviti 15 minuta da odstoje, namazati ih žumancetom i u sredini svake ružice stavljati po pola kašicice mrvljenog sira.

Peci 25 minuta na 200 C, dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Dekorativno i veoma ukusno.