Slane ružice (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 čaša**mleka
- **1/2 čaše**ulja
- **1/2**kvasca

Fil:

- **200 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **100 g**blanširanog spanaca
- belance

Premaz_

- žumance
- ulje

Priprema

U vanglu sipati brašno, so i šecer, dodati jaje, pavlaku, kvasac razmucen u mlakom mleku i ulje. Sve to lagano mešati rukom dok se ne dobije mekano testo. Testo ostaviti da nadoe 30 minuta, a zatim podeliti na 20 loptica. Jednu po jednu lopticu razviti oklagijom u krug i nožem zaseci na cetvrtine, ali ne do kraja. Na sredinu kruga staviti fil od mešavine sira, spanaca i belanceta. Suprotnim cetvrtinama uviti testo oko fila formirajuci ružu. Ruže poredjati u pleh obložen pek-papirom, premazati mešavinom žumanceta i ulja i peci na 220 stepeni dok ne porumene. Pecene ružice izvaditi iz rerne i vruce premazati uljem, ostaviti ih 10-tak minuta i tek tada pokriti krpom.

Savet

Mogu se napraviti i sa drugaijim slanim filom (sir/zelje, šunka/sir, pizza). Može i sa slatkim punjenjem (džem), ali se onda u testo dodaje kašika šeera i 1/2 kašiice soli.