

Slane ružice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 ravna kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **2 ravne kašice** instant kvasca
- **1** belance
- **oko 150 ml** jogurta

Za punjenje:

- **36 listica** salame
- **nekoliko kašica** kisele pavlake
- **1** žumance (za premaz)

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega sve sastojke, pa sa mlakim jogurtom umesiti glatko testo. Ostaviti da odmara. Kada je naraslo, prebaciti ga na radnu površinu, razvuci oklagijom koru. Pripremiti kolutove salame, a zatim iz kore vaditi krugove manjom šoljom, da kolutici testa budu manji od kolutova salame, cisto radi dekoracije, a i ne morate. Izvaditi 36 kolutova testa. Na krug testa staviti kolut salame i tako po tri.

Reati po tri komada da se 1/3 preklapaju, kao na slici.

Premazati kašicicom pavlake.

... pa zarolati.

Iseci rolnicu na pola. Reati ih u kalup za mafine, secenom stranom na dole. Ostaviti da odmore. Ugrejati pecnicu i peci ružice. Kada pocnu da rumene, izvaditi ih, premazati umucenim žumancetom i ostaviti da se dopeku.

Prijatno!!!!

Savet