

# **Ružice sa mesnim namazom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **1** dlulja
- **2** jajeta
- **2** dlmleka
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicicasoli**
- **20** gkvasca

### **Za namaz:**

- **100** mlkecapa
- **200** gmesa
- **1** šargarepa
- **1** crni luk
- **1 cen** belog luka
- **po ukususoli**

## **Priprema**

U mlako mleko staviti kašicicu šecera i kvacas, ostaviti malo da nadoe kvasac. U vanglu za to vreme stavite brašno, jaja i so. Kada je kvasac nadošao sipati ga u vanglu sa sastojcima i po malo dodavati ulje. Umesite testo i pokrite najlonskom kesom. Ostaviti da odstoji pola sata. Kada poraste testo podeliti ga na dva jednaka dela.

Oba dela lagano rukom razvuci u manji krug, pa premazati sa željenim namazom. U ovom slučaju meso, šargarepu, crni luk, beli luk prethodno sam skuvala, pa blenderom izmiksala. Soli stavite po ukusu. Namaz naneti na oba dela, pa preko njega kecap. Ostaviti da odstoji desetak minuta pa razvuci testo i zarolati kao što je prikazano na slici.

Iseci rolnu na manje krugove i reati ih u pleh na pek papiru. Premazati ih žumancetom i posoliti. Peci 15 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C. Izvaditi ih kada porumene i premažite kecapom.

### **Savet**