

Ruže od testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1 dl toplog mleka
- 1 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 kašičica šećera
- 1 ravna kašika soli
- 1 kocka kvasca
- oko 900 g brašna

I još:

- 200 g pileceg parizera
- 1 žumance
- 2 kašike jogurta
- malo susama

Priprema

U mlako mleko staviti šećer, so, kvasac i 10 kašika brašna. Promešati kašikom i ostaviti da kvasac krene. Dodati ostale sastojke i preostalo brašno. Zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na dva dela. Oklagijom razviti četvrtastu koru, tanko, 2-3 mm. Nožem iseci testo na pravougaonike, otprilike na 2x5 cm, kao na slici.

Na svakom pravougaoniku staviti po dva parчета pilece salame, koje smo presekli na pola, kao na slici.

Uviti rolatic zajedno sa salamom.

Postupak ponavljati, dok ne uvijete sve pravougaonike.

Poreati u pleh, ostaviti 10-tak minuta da krenu, premazati žumancetom umucenim sa jogurtom. Posuti susamom i peci na 200 C dok ne porumene.

Savet