

Ružice (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovan**jalisnatog testa
- 2-3 crvenih jabuka
- cimet
- orahe ili badem
- marmelada od kajsije

Priprema

Stavite vodu u lonac i skuvajte je. U meuvremenu isecite jabuke na pola. Zatim isecite polovine na kriške. Kad se voda skuva sklonite je sa ringle i ubacite kriške od jabuka. Kriške trebaju da budu samo toliko u vodi dok ne budu toliko fleksibilne da mogu da se urolaju.

Lisnato testo razvijete oklagijom da bude malo tanje. Isecite "štrafte" od testa. NE dužinom nego širinom (tj "visinom"). Otprilike na svakih 5 ili 6 cm. Zavisi koliko vam je dugacko testo. Premazati svaku "štraftu" sa marmeladom, malo orasima ili badema i cimetom i onda poreati kriškice od jabuka, (jabuke trebaju da se stave otprilike na malo višlje od polovina štrafta kako bi "visile" iznad testa). Trebaju uvek da budu dva reda (ali da ne preu mnogo od polovine). To znaci da donji red kriška mora da preklapa kraj i pocetak (posle svake kriške) gornje kriške. Zatim treba se poklopiti donji "slobodan" deo štrafte, tj bez kriška od jabuka, na gornji deo. U zadnjem koraku se treba štraftica samo umotati i staviti u namazani pleh za mafine. Nemojte da budete zabrinuti ako vam ružice posle unotanja ne izgledaju kao na slici. Razvijace se one u rerni :) Treba ih peci jedno 15-20 minuta dok ne porumene na 180 C.

Savet

Razvucite testo što tanje da bi vam se ispeklo kako treba :)