Ružin vencic



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**šecera
- **4 kašike**ulja
- **1 kašicica**suvog kvasca
- **2 vrhom pune kašike**milerama
- **150-175 ml**toplog mleka
- **1**jaje

Priprema

Prosejanom brašnu dodati sve sastojke, pa postepeno dodajuci toplo mleko, umesiti elasticno testo. Kad se udvostruci, istresti na radnu površinu, rastanjiti koru oklagijom i manjom šoljicom vaditi krugove.

Izvaditi 16 kružica. Spajati po cetiri, pomastiti, slagati ih da delimicno naležu jedan na drugi, pa zarolati. Tako ce se dobiti cetiri rolatica. Svaki prerezati nožem na pola.

Složiti ih u manji kuglof i ostaviti da odmore. Premazati ružice umucenim jajetom i posuti šecerom, pa peci da fino porumene.

Savet

Ako vam ostane testa, kao meni, možete od njega napraviti bilo koje pecivo ili pak ispržiti krofnice.