

Mirisne ružice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 k**gbrašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašika**šecera
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1 kašicica**arome vanilije
- **100 ml**ulja
- **1 jaje**
- **oko 500 ml**mleka
- **2 kašikesuvog kvasca**

I još:

- **100 g**suvog groža
- **1 kesicavanilin šecera**
- **2 cašekisele pavlake**
- **po ukusu**šecera u prahu
- **1-2 kašicicesveže rendanog cimeta**
- **1jaje** (za premaz)

Priprema

Prosejati brašno, pa na uobicajen nacin umesiti srednje meko testo. Ostaviti ga da "raste". Nadošlo testo podeliti na loptice željene velicine. Svaku rasklagijati, pa sekacem napraviti vodoravne rezove, ali ne ici do kraja sa obe strane korice.

Naneti malo nadeva koji smo prethodno pripremili. Šecer u prahu ce razrediti pavlaku, ali, ne smeta. Takoe, ja sam nadev pravila iz nekoliko puta, pa sam jednom u cinijicu stavila suvo grožje i tako nadevala peciva, ali je mnogo lakše da grožice samo pospemo kad nanesemo pavlaku... Testo pocnemo da uvijamo ukoso u spiralu. Potom ga savijemo u vidu puža, podvlaceci kraj ispod smotuljka.

Bude malo neuredno prilikom pripreme pošto nadev od pavlake curi, ali ne smeta, jer je krajnji ishod fenomenalan... To mu i daje onu predivnu mekocu... Ostaviti peciva da odmore, a potom premažemo umucenim jajetom i pospemo kristal šecerom. Pecemo peciva dok ne dobiju lepu tamnu boju zbog šecera kojim su posuta... Topla pospemo šecerom u prahu i poslužimo uz kafu...

Savet