

## ***Ružice sa sirom (4)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **2** žumanca
- **1** celo jaje
- **2 kašike** šećera
- **1** kvasac
- **malo** mleka
- **400 g** brašna

#### **Za fil:**

- **2** belanca
- **4 kašike** šećera
- **250 g** sitnog sira
- **100 g** suvog grožđa
- **malo** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer

### **Priprema**

Mikserom umutiti margarin, dodati 2 žumanceta i 1 celo jaje i 2 kašike šećera.

U malo mleka potopiti kvasac, kad malo uraste dodati u smesu, zatim dodati i brašno i umesiti testo rukom u veknicu.

Od vekne kidati loptice velicine oraha (treba da se dobije oko 40 komada). Ostaviti po strani dok se napravi fil.

Umutiti 2 belanca sa 4 kašike šecera i u to dodati sir i grože i promešati varjacom.

Svaku lopticu tanko rastanjiti u krug a zatim na svaki kružić staviti po malo fila, zatim krajeve rukom skupiti prema gore u obliku ruže.

Reati u podmazan pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Ispocene posuti sa šecerom u prahu pomešanim sa vanilin šecerom.

## **Savet**