

Punjene ružice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **20 g** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **100 ml** mleka
- **1** čaša jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

Za punjenje:

- **po potrebi** sir, urda
- **po potrebi** parizer
- **po potrebi** pizza kecep
- **po potrebi** so
- **1** jaje

Priprema

U šolji sa toplim mlekom i kašičicom šecera podici kvasac. Polovinu brašna prosejati sa praškom za pecivo pa sipati u posudu, dodati so, jaje, jogurt i podignut kvasac. Mesiti testo po malo dodajući brašno. Odmah podeliti na manje komade i oblikovati loptice, pokriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da odmaraju nekih deset - petnaest minuta.

Za to vreme u posudu staviti sir, so po ukusu, jaje i sve zajedno izmešati. Deo te mase odvojiti, koliko želite, pa u njega dodati pizza kecep i rendanog na sitno parižera i sjediniti. Svaku lopticu tanko razviti u krug, zaseci ivice na cetiri dela pa u sredinu staviti pripremljenu masu od sira. Podici jednu stranu testa na gore, pa onda drugu suprotnu, a krajeve prebaciti malo jedno preko drugog i pridržavati rukama. Onda podici jednu bocnu, pa drugu bocnu stranu testa onako kao što stoje latice na ružama. Svaku ružicu staviti u dublji kalup za mafine, ostaviti pokrivene da se testo odmori i podigne. Namazati žumancem, ja uvek dodam kašičicu mleka i par kapi ulja. Po želji posuti semenkama lana, susama i chia. Peci na 200C da dobiju lepu boju i ne prepeci ih. Pecene pokriti krpom desetak minuta.

Savet