

Ružice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za gibanicu
- 6 jaja
- 2 kisele pavlake
- 200 g sira
- 1 dl kisele vode
- 1 dl ulja
- 1 kašicica soli
- susam

Priprema

Navedene sastojke umutiti u redju masu. Kore podeliti na polovinu. Svaku polovinu kore umociti u smesu i smotati u lopticu i staviti u kalup za projice.

Posuti susamom na vrhu i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Može se služiti i toplo i hladno uz kiselo mleko ili kao dodatak predjelu.

Recept je poslala Biljana Gojic, Požarevac.