

Slane ružice



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 šoljica** ulja
- **2** jajeta
- **600 g** brašna
- **1 kašika** soli

Fil:

- **1** belanac
- **100 g** šunke
- **100 g** sira

Za posipanje:

- **50 g** margarina
- **Nekoliko kašika** susama

Priprema

250 ml mleka, kesicu suvog kvasca, 1 šoljicu ulja, 2 jaja, 600g brašna i 1 kašika soli zamesiti i ostaviti testo da odmori 15-ak minuta, a onda podeliti na dve lopte. Jednu loptu razvuci u koru, premazati je u umucenim belancetom, preko narendati 100 g sira i 100 g šunke, uviti u rolat i ostaviti 15 minuta u zamrzivacu. Drugu loptu razvuci u koru, modlom izvuci krugove i reati ih u pleh. Rolat iseci na onoliko delova koliko ima krugova i reati preko. Na svaki staviti kockicu margarina i posipati susamom i peci.

Savet