

## *Slane ruže*



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**
- **40 gkvasca**
- **600-700 gbrašna**
- **300 gcajne kobasice**
- **2 kašikepavlake**
- **1 kašikakecapa**

## **Priprema**

U mlako mleko umešamo so, šećer, kvasac i ulje promešamo i postepeno dodavajuci brašno umesimo testo. Ostavimo da miruje pola sata nakon toga razvijemo testo na debljinu 1 cm i secemo trakice širine 10 cm. Doljnu polovinu testa premažemo mešavinom kecapa i povlake, a na gornji deo izreamo cajnu.

Donji deo preklopimo preko kobasica i urolamo u ružu.

Ruže stavljamo u podnazan pleh za mafine i pecemo 20 minuta na 200C.

## **Savet**

Ko voli pikatnije može koristiti kulen umesto ajne.