

## **Slane ružice**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 2 jogurtske caše brašna
- 1 kašicica soli
- 1 jaje
- sir

### **Priprema**

Izmešati jogurt, ulje, prašak za pecivo, so i brašno, dobicete meko testo, koje se ne lepi za ruke.

Odvojiti žumance od belanca, pa belance umutiti sa parcem sira.

Od testa praviti loptice, pa spljoštiti na dlanu, staviti malo fila od sira u sredini i skupiti na gore praveći zatvorenu ružicu.

Od ove kolicine ispada oko 12 komada.

Premazati žumancetom i peci u podmazanom plehu.

Vrlo jednostavno, brzo i ukusno!