

Ružice sa sirom



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 ml** mleka
- **1 pakovanje** svežeg kvasca (40 g)
- **1 kafena šoljica** ulja
- **1 kašičica za kafu** soli
- **1 kašičica za kafu** šećera
- 1 jaje
- **600 g** mekog brašna tip 400
- **100 g** feta sir
- **1 pakovanje** margarina
- **50 g** susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i dve kašike brašna i ostaviti da nadoe.

U nadošao kvasac staviti ulje, so, šešer, žumance i brašno. Zamesiti i ostaviti da nadoe.

Uzimati po malo testa, razvuci ga i na sredinu stavljati po malo sir.

Krajeve spajati ka sredini da se dobije oblik ružice.

Belance umutiti malo viljuškom i svaku ružicu umakati a odozgo posipati susamom. Reati u pouljen pleh. Na svaku ružicu staviti kockicu margarina i peci na 200 C dvadeset minuta. Prijatno.

Savet