

Ružice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1,5-2 kg brašna
- 4 šoljice vrele vode
- 7 šoljice ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Staviti u činiju brašno, zatim ga popariti vrelom vodom, dodati ulje i kad se ohladi brašno dodati prašak za pecivo. Sve dobro zamesiti da testo ne bude ni tvrdo ni meko nego srednje. Od testa praviti loptice, u svaku staviti jezgro oraha, može ratluk ili pekmez od šljive, zatvoriti lopticu u obliku ruže i poreati u pleh. Ružice peci na 200 stepeni dok ne porumene, a zatim ih vruće uvaljati u prah šećer. Ovo je starinski kolac (posan).
Prijatno!!!

Savet