

Margarin ružice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg** brašna
- **1** kvasac
- **100 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **50 g** soli
- **3** žumanceta
- **150 g** margarina
- **1 dl** ulja

Priprema

U toplije mleko razmutiti kašičicu šecera i dodati kvasac. Saceati 5 minuta da nadoe. U vecu posudu sipati 1 kg brašna i 30 g soli. Kad naoe kvasac preliterati dodati 1 dl ulja i umesiti kiselo testo. Po potrebi dodati 2 dl malke vode. Testo ostaviti 30 minuta da odstoji.

Kad se odmorilo, razviti na nauljen sto i razvuci u veliki pravougaonik celo testo. Umutiti 3 žumanceta sa 20g soli i 130 g margarina. Premazati preko celog testa. Testo seci na trakice dužine oko 15-ak cm i uvijati ih u krug na kraju dobijere ružicu. Reati na nauljenu tepsiju sa razmakom od 2 cm dok se tesno ne potroši.

Premazati ih cetkicom sa 20g omekšalog margarina. Ostaviti da odstoj 30 minuta na toplom. Peci na 180 C, 45 minuta.

Savet