

Slane ružice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dl mlake vode
- 1 kašičica šećera
- 1 kesica suva kvasca
- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- oko 600 g brašna
- so

Fil:

- 200 g sira
- 1 belance
- 1 kašičica sitno seckana peršuna
- prstohvattucane crvene paprike

Za premazivanje ružica:

- 1 žumance
- semesusa

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šećer da stane. Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje, nadošli kvasac. Dodavati brašno i umesiti testo koje ostavimo da nadolazi. Izmešati sir, belance, sitno seckani peršun i tucanu papriku. Nadošlo testo dobro izraditi, uzimati deo od testa velicine jajeta, razvaljati u krug velicine manjeg tanjira. Zasecemo krug unakrst ne do kraja. Na sredinu kruga staviti kašikicu fila i krajeve kruga omotamo oko fila. Ostavimo ružice ponovo da naodju 20 minuta, premažemo žumancetom, pospemo susamom i pecemo.

Savet