

Ruže od spanaca i sira



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **1** jaja
- **1 kašika** soli
- **1/2 kašike** šecera
- **2 kašika** kisele pavlake
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1/2 ili 20 g** kocke kvasca

Fil:

- **200 g** sitnog kravljeg sira
- **100 g** spanaca (blanširanog)

Priprema

U posudi pomešati brašno, so i šecer. Dodati jaje i 2 kašike pavlake. U mlakom mleku otopiti kvasac, pa dodati predhodnim sastojcima kao i 1 dl ulja. Umesiti mekano testo. Ostaviti testo da nadodje 30 minuta. Nakon toga ga podeliti na 20 loptica. Svaku razviti i zaseci na četvrtine, ali ne do kraja. Na sredini dodati kašicicu fila od mešavine sira i spanaca (po želji možete dodati i kašicicu zacina). Suprotnim četvrtinama uviti testo oko fila formirajući ružu. Svaku složiti u pleh za mafine da bih bile istog oblika, premazati ih umućenim jajetom i peći ih na 250 C dok ne porumene.

Savet