

Ruže



bojana djurovic

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **3**jaje
- **1 dl**ulja
- **2 caše**jogurta
- **20 g**kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašik**asoli
- **600 g**salame

Priprema

Umesiti sve navedene sastojke, osim salame i sacekati da odstoji 10-tak minuta. Testo podeliti na dva dela. Svaki deo rastanjiti do pola cm debljine i seci trake od 2cm. Salamu iseci na tanke kolutove i svaki kolut preseći na pola. Na svaku traku poreati polovine, tako da obla strana salame bude okrenuta na gore. Svaku traku uvitи zajedno sa salamom, tako da dobijemo ružu. Ruže poreati na nauljenu tepsiju, sacekati 10-tak minuta da nadou, pa ih peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200 C dok blago ne porumene.

Savet