

Ružice sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli

Fil:

- **250 g** sira
- **1** jajce
- **2 kašice** mlevene paprike

...i još:

- susam
- laneno seme

Priprema

Testo: U dublju posudu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke. Umesiti glatko testo. Testo napraviti u vidu lopte i izruciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu, dok se sprema fil.

Fil: U odgovarajućoj posudi viljuškom izmrviti sir i dodati belance (žumance ostaviti za premazivanje). Sjediniti masu, muteci viljuškom. Na kraju dodati mlevenu papriku i promešati.

Testo razviti u obliku pravougaonika, premazati sa pripremljenim filom, umotati u rolat i seci krugove, debljine 1,5 cm. Iseceno testo poreati u pleh, preko pek papira i premazati mešavinom žumanceta i mleka. Po vrhu posuti susamom i lanenim semenom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni.

Savet