

Zelene ružice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **3 dl** mleka
- **1** jaje
- **malo** šecera
- **1 kašika** soli
- **1** kvasac
- **2 dl** ulja
- **1 kašičica** sirceta
- **2 dl** vode

Nadev:

- **200 g** blanširanog spanaca
- **200 g** domaće dimljene slanine
- **2 dl** kisele pavlake
- **1** jaje
- **1 kašika** soft margarina
- **1 kašika** griza

Ostalo:

- 1jaje
- susam
- 100 gmargarina

Priprema

U mlako zasladjeno mleko dodati kvasac. Ostaviti da se aktivira. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti testo 30 minuta na toplom. Podeliti testo na 2 dela i razvuci pravougaonog oblika. Naneti polovinu nadeva i urolati. Ponoviti postupak i sa drugom korom. Seci ostrim nožem rolate na 3-4 cm debljine. Poreati u pleh obložen masnim papirom. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom, dodati po malo margarina odozgo. Peci oko 30tak minuta na 220 stepeni. Služiti uz jogurt.

Savet