

Vazdušasta ružica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za fil:

- 500 gkora
- 500 gsira
- 5jaja
- 1 kockakvasca
- 150 gkisele vode
- 150 gulja (može i manje)
- susam

Priprema

Dobro umutiti jaja, zatim dodati prstohvat soli i kvasac rastopljen u malo vode. Na kraju dodati ulje i kiselu vodu i narendati sir. Sve dobro sjediniti i ostaviti da odmara 20-tak minuta.

Pakovanje kora podeliti na pola, tako da se dobiju 2 rolata. Filovati kore, stavljati jednu preko druge, pretiskati ih prstima da nema vazduha izmeu njih.

Urolati i seci na kolutove debljine 2cm.

Poslagati ružice u pleh, malo otvoriti prstima i posuti ih susamom.

Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni.

Savet

Ova pita je tako jednostavna, ali je ukusna i topi se u ustima i gotovo sam sigurna da e biti ominjena u vašoj kuhinji.