

Slane ružice sa šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicasirceta**
- **2**jajeta
- **1**belance
- **100 ml**ulja

Za fil:

- **300 g**šunkarice
- **100 g**mrvljenog sira

Priprema

Zamesiti testo od datih sastojaka i ostaviti 15 minuta, da odstoji.

Zatim razviti veliku koru i vaditi pogacice sa cašom. Poreati po cetiri pogacice, a izmeu svake stavljati šunku.

Zatim zajedno uviti u mali rolatic.

Rolatic iseci na pola.

Okrenuti iseceni rolatic, da isecena strana bude u kalupu za mafine.

Sve ružice poreati u kalupe, ostaviti 15 minuta da odstoje, namazati ih žumancetom i u sredini svake ružice stavljati po pola kašice mravljenog sira.

Peci 25 minuta na 200 C, dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Dekorativno i veoma ukusno.