

Rascvetane slane mafin ružice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašika** masti
- **1** jaje

Za fil:

- **50 g** šunkarice
- **4 kašike** ajvara
- **100 g** sira
- **1** jaje
- **2 kašike** kisele pavlake

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica, pa ga ostaviti 10 minuta da odstoji. Zatim odvojiti dve jednake loptice i razviti što tanje.

Pripremiti fil od datih namirnica.

Premazati filom poreati isecenu šunkaricu,

pa uviti kao štrudlu.

Seci parcice 1 cm pa reati u papirne korpice (ona strana koja je isecena ide dole), pa u kalupe za mafine.

Ostaviti testo 15 minuta da odmori, a zatim peci na 200 C, oko 20 minuta.

Savet