

Slane ružice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **450 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **150 ml** ulja
- **1 kašika** jabukovog sirca
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1,5 kašičica** soli

Fil:

- sitan sir

Priprema

U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke. Umesiti testo. Pokriti ga krpom i ostaviti da odstoji 10-ak minuta.

Zatim na, blago pobrašnjenoj, radnoj površini izruciti testo i razviti ga, 0,5 cm debljine. Vecom cašom vaditi krugove. Na svaki krug staviti po kašičicu sitnog sira, pa skupiti krajeve testa i blago ih uvteti

Kalupe za mafine dobro podmazati, pa poreati napravljene ružice. Premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka, pa staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Kada porumene izvaditi kalup sa ružicama, ostaviti da se prohlade, pa ih izvaditi iz kalupa i poslužiti sa jogurtom.

Savet

Umesto sira, za fil, može da se koristi džem, samo što treba, tada, dodati u testo i dve kašike šeera.