

## ***Preslatke ružice***



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- 2-3jabuke
- **po želji**šecera ili meda
- 50 gmargarina
- **po želji** cimeta

## **Priprema**

Istanjiti lisnato testo i podeliti ga na trake širine dva prsta.

Jabuke iseci na što tanje šnite, pa ih staviti u tiganj u kojem smo prethodno istopili margarin sa šećerom ili medom. Na kraju, kad jabuke smekšaju, po želji dodati cimeta i promešati.

Kad se jabuke malo prohlade uzimati jednu po jednu krišku i stavljati uz samu levu ivicu isecene trake.

Reati jabuke samo do polovine, a zatim urolati testo do kraja, (kao na slici).

Kad smo urolali celu traku na kraju od gore lagano pritiskamo dok se ne formira dno.

Na kraju malo oblikovati testo tako da formira ružicu. Posuti je cimetom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C.

Služiti uz kafu ili čaj. :) Prijatno!

## **Savet**

Iako je malo zahtevnije jako lepo izgledaju na kraju. Gosti se uvek iznenade prijatno :)