

Ružin vencic



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **4 kašike** ulja
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **2 vrhom pune kašike** milerama
- **150-175 ml** toplog mleka
- **1** jaje

Priprema

Prosejanom brašnu dodati sve sastojke, pa postepeno dodajući toplo mleko, umesiti elasticno testo. Kad se udvostruci, istresti na radnu površinu, rastanjiti koru oklagijom i manjom šoljicom vaditi krugove.

Izvaditi 16 kružica. Spajati po četiri, pomastiti, slagati ih da delimično naležu jedan na drugi, pa zarolati. Tako će se dobiti četiri rolatica. Svaki prerezati nožem na pola.

Složiti ih u manji kuglof i ostaviti da odmore. Premazati ružice umućenim jajetom i posuti šećerom, pa peci da fino porumene.

Savet

Ako vam ostane testa, kao meni, možete od njega napraviti bilo koje pecivo ili pak ispržiti krofnice.