

Punjene ružice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **3** **caše** jogurta
- **5** **kašike** pin?ura
- **4** **kašike** ulja
- **po potrebi** brašno
- **1** **kesica** praška za pecivo

Za nadev:

- **1** **caša** kisele pavlake ili krem sir
- **150** **g** salame
- **300** **g** pin?ura
- **po želji** listići tršavog peršuna

Priprema

U jogurt umešati pin?ur, sipati ulje i prašak za pecivo, pa postepeno dodavajuci brašno umesite glatko testo. Testo razvucite na brašnom posutu podlogu debljine oko 0,5 cm i modlom u obliku cveta vaditi testo. Podmazati kalup za mafine i re?ati po 4 cvetica pripijajuci ih uz zid kalupa da dobiju oblik ružice. Kratko ih peći u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumene. U kiselu pavlaku umešajte 100 g seckane salame, a 50 g isecite na tralice. Na dno ružica sipajte pavlaku pomešanu sa salamom, a preko toga po 1 kašiku pin?ura. Na sredinu zabodite po listić tršavog peršuna, a sa strane salamu isecenu na tralice.

Savet