

## **Ružice sa šunkom i sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **200** mlmlake vode
- **1**jaje
- **1/2** kockicekvasca
- **50** mljogurta
- **1** kašicica soli
- **1** kašicicašecera

#### **Za nadev:**

- **100** gmargarina
- **100** gsira
- **150** rendane šunke
- **40** gseckanih maslina
- origano
- laneno seme

### **Priprema**

U mlakoj vodi razmutite šecer i izmrvljeni kvasac. Kada kvasac naraste dodajte, so, jogurt i brašno i zamesite glatko testo. Testo ostaviti na topлом da narasta oko 15 minuta, premesiti ga i ostaviti na topлом još 10 minuta. Naraslo testo razvuci u pravougaonik i preko njega narendati margarin i sir, a na rub stranice rasporediti narendanu šunku i seskane masline. Posuti origanom i lanenim semenom. Sve uviti kao štrudlu i iseci na 12 dela. Svaki deo staviti u kalup za mafine i peci u zagrejanoj rerni na 200 C.

## Savet