

Ružice sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mlake vode
- **1** jaje
- **1/2** kockice kvasca
- **50 ml** jogurta
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Za nadev:

- **100 g** margarina
- **100 g** sira
- **150 g** grendane šunke
- **40 g** seckanih maslina
- origano
- laneno seme

Priprema

U mlakoj vodi razmutite šećer i izmrvljeni kvasac. Kada kvasac naraste dodajte, so, jogurt i brašno i zamesite glatko testo. Testo ostaviti na toplom da narasta oko 15 minuta, premesiti ga i ostaviti na toplom 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 zagrejanj rerni na 200 C.

Savet