

Mirisne ružice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 kašičica** arome vanilije
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **oko 500 ml** mleka
- **2 kašike** suvog kvasca

I još:

- **100 g** suvog grožđa
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašeka** kisele pavlake
- **po ukusu** šećera u prahu
- **1-2 kašičice** sveže rendanog cimeta
- **1** jaje (za premaz)

Priprema

Prosejati brašno, pa na uobicajen nacin umesiti srednje meko testo. Ostavit ga da "raste". Nadošlo testo podeliti na loptice željene velicine. Svaku rasklagijati, pa sekacem napraviti vodoravne rezove, ali ne ici do kraja sa obe strane korice.

Naneti malo nadeva koji smo prethodno pripremili. Šecer u prahu ce razrediti pavlaku, ali, ne smeta. Tako?e, ja sam nadev pravila iz nekoliko puta, pa sam jednom u cinijicu stavila suvo grož?e i tako nadevala peciva, ali je mnogo lakše da grož?ice samo pospemo kad nanesimo pavlaku...Testo pocnemo da uvijamo ukoso u spiralu. Potom ga savijemo u vidu puža, podvlaceci kraj ispod smotuljka.

Bude malo neuredno prilikom pripreme pošto nadev od pavlake curi, ali ne smeta, jer je krajnji ishod fenomenalan...To mu i daje onu predivnu mekocu...Ostaviti peciva da odmore, a potom premažemo umucenim jajetom i pospemo kristal šecerom. Pecemo peciva dok ne dobiju lepu tamnu boju zbog šecera kojim su posuta...Topla pospemo šecerom u prahu i poslužimo uz kafu...

Savet