

Ružice sa kobasicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 250 ml mleka
- 125 g margarina
- 1/2 kocke kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli

Za fil:

- 200 g polubarenih ili dimljenih tankih kobasica
- 200 g sitnog sira
- 1 kašik kisele pavlake
- malo belog luka u prahu
- po ukusu
- susam za posipanje

Priprema

U manjoj posudi sjediniti polovinu mlakog mleka, šećer, kašičicu brašna i sveži kvasac pa dobro izmešati. Poklopiti i ostaviti na toplom da nadoe. U posudi za mešenje sjediniti polovinu brašna, omekšao margarin, nadošao kvasac i malo soli pa ručno promešati. Zatim postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti dok testo ne počne da se odvaja od zidova posude. Umešeno testo ostaviti na toplom da nadoe.

Sitan sir sjediniti sa pavlakom, belim lukom u prahu i zacinama po ukusu. Kobasice iseci na manje komade.

Nadošlo testo istanjiti oklagijom na debljinu od 0,5 cm. Zatim okruglom modlom precnika 10 cm izvaditi krugove od testa.

Svaki krug testa unakrsno zaseci. Na sredinu kruga staviti kašicicu fila od sira i zabosti komad kobasice.

Zatim dve paralelne stranice testa presaviti i spojiti na sredini i dve preostale stranice, pa slepiti na sredini kako bi se dobio izgled ruže.

Pleh obložiti papirom za pecenje i u njega poslagati oblikovane ružice sa kobasicama. Premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumene.

Savet