

Slane punjene ružice



Sastojci

Za testo:

- 1 dl mlake vode
- 1 dl mleka
- 1 dl jogurta
- 1 kašika šecera
- 1,5 kašikica soli
- 1 kesica kvasca
- 4 kašike ulja
- 2 jaja
- brašno po potrebi

Za punjenje:

- kecap
- seckani marinirani šampinjoni
- seckana šunka
- rendani kackavalj

Priprema

U mlako mleko i vodu staviti kašiku šecera i kvasac, da stane pa dodati 2 jaja, 4 kašike ulja, so, jogurt. Dodati brašno i zamesiti testo kao za kiflice i ostaviti da udvostruci kolicinu. U toku nadolaženja dva puta premesiti.

Kad nadodje testo premesiti, uzimati komadic testa (50 gr) razvaljati u krug. Krug zaseci u nakrst na cetiri mesta ali ne do kraja. Na sredinu kruga staviti malo kecapa, seckanih mariniranih šampinjona, seckane šunke i rendana kackavalja.

Pravimo ružice tako što jedan deo zasecena kruga previjemo i uvijemo oko fila. Posle uzeti suprotan deo kruga, previti i uviti oko prethodno uvijena dela kruga. Tako uraditi sa preostala 2 dela kruga.

Napravljene ružice stavimo u kalup za mafine, prethodno namazan sa margarinom. Ružice da stanu 15 minuta i peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju.