

Ružice (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** **čaš** mleka
- **1 kaš**ica šećera
- **2 kaš**ice soli
- **1/2** **čaše** ulja
- **1** **kock**ica kvasca
- **2 kaš**ice sirceta
- **1** **čaš**avode

Ostalo:

- **30** **kolut**ova parizera
- **1** žumance
- **malo** susama

Priprema

Uključiti rernu na 200 stepeni. Staviti kvasac da narasta u mlakom zaslaenom kašicicom šećera mleku. Zatim 30 kolutova parizera preseći na pola.

Kada kvasac naraste zamesiti glatko testo. U posudu sipati malo brašna, zatim so, ulje, kvasac, sirce, opet malo brašna, vode, i mesiti uz postepeno dodavanje brašna.

Testo podeliti na dve jufkice. Uzetu prvu jufkicu, razvuci je oklagijom i premazati sa malo ulja.

Zatim iseci razvuceno testo na 10 trakica. Na svaku trakicu reati po 3 parceta parizera. Zatim urolati trakicu i eto je ružica. Isto to uraditi i sa drugom jufkicom.

Ružice reati u podmazan pleh, premazati ih sa žumancetom i susamom i peci dok ne porumeni.

Savet

Možete koristiti i salamu, ja sam koristila obian pilei parizer. Prijatno!