Ružice sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **250 ml**mlijeka
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica**kvasca

Ostalo:

- **300 g**starog sira
- **malo** susama
- **2**žumanceta

Priprema

U toplo mlijeko, dodati kvasac i šecer i ostaviti 5 minuta. U posoljeno brašno, dodati mlijeko, ulje i zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto da nadoe 1h.

Odvajati kuglice (vece ili manje, po želji). Razvuci u manje krugove i poceti sa formiranjem ružica.

Na sredinu stavljati sir, ili nadjev po želji.

Napravljena ružica treba ovako da izgleda. Stavljati ih pouljen pleh, premazati žumancetom i posuti susamom. Peci na temperaturi od 250 stepeni.

Savet