

Ružice sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmargarina
- **2** žumanca
- **1** celo jaje
- **2** kašike šecera
- **1** kvasac
- **malo** mleka
- **400** gbrašna

Za fil:

- **2** belanca
- **4** kašike šecera
- **250** gsitnog sira
- **100** gsuvog groža
- **malo** šecera u prahu
- **1** vanilin šefer

Priprema

Mikserom umutiti margarin, dodati 2 žumanceta i 1 celo jaje i 2 kašike šecera.

U malo mleka potopiti kvasac, kad malo uraste dodati u smesu, zatim dodati i brašno i umesiti testo rukom u veknicu.

Od vekne kidati loptice velicine oraha (treba da se dobije oko 40 komada). Ostaviti po strani dok se napravi fil.

Umutiti 2 belanca sa 4 kašike šecera i u to dodati sir i grožje i pomešati varjacom.

Svaku lopticu tanko rastanjiti u krug a zatim na svaki kružić staviti po malo fila, zatim krajeve rukom skupiti prema gore u obliku ruže.

Reati u podmazan pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Ispocene posuti sa šecerom u prahu pomešanim sa vanilin šecerom.

Savet