

Ružice (5)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 ml** mlakog mleka
- **100 ml** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **500 g** brašna
- **150 ml** ulja

Za nadev:

- **200 g** feta sira
- **1** belance

Priprema

U posudu sjediniti mleko i vodu dodati šećer i kocku kvasca. Ostaviti da nadože.

U nadošli kvasac dodati 200g brašna umesiti rukom pa dodati so i ulje. Dobro izgnjeciti rukom i postepeno dodavati brašno. Zamesiti glatko testo da se ne lepi za ruke.

Testo podeliti na 6 loptica. Razvuci i iseci na trake.

Izgnjeciti sir sa belancetom. Premazati traku od testa i uviti u ružicu. Žumancetom premazati ružicu i posuti susamom. Peci u pecnici na 200°C 25 minuta.

Savet

Možete praviti i kiflice. Po želji. Tako?e možete i umesto sira dodati neki drugi nadev. Prijatno! ?