

Slane ružice sa sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasca
- **250 ml** mlakog mleka
- **250 ml** mlake vode
- **2** dlulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **950 g** brašna

Za fil:

- **200 g** sitnog sira
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **malo** susama
- **malo** soli

Priprema

U vanglicu izmrvite kvasac, dodajte mleko, vodu, ulje, so i šećer. Dodajte brašno i zamesite testo. Ostavite da nadođe 30 minuta.

Podelite na 40 delova. Svaki deo razvite u krug. U sredinu svakog kruga stavite po kašičicu sitnog sira (sir pomešajte sa jednim jajetom I posolite) pa podignite strane naizmenicno tako da se dobije oblik ruže.

Ređajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Penasto umutite 1 jaje pa premažite, posolite i pospite susamom. Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta.

Savet