

Ružice sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za ruže:

- **500 g** tankih kora za pite
- **200 g (1 kutija)** maka sa šećerom
- **100 g** griza
- **150 g** topljenog maslaca
- **1** dlulja
- **1** limun - kora

Po želji:

- **100 g** suvog groža

Šećerni zaljev - agda:

- **500 g** šećera
- **6** dl vode
- **3 kašike** meda
- **1/2** limuna

Priprema

U zdalu sipati mak, šećer (kod mene je bilo zajedno, kod nas se može kupiti mešavina, maka i šećera), dodati griz, sitno rendanu koru od limuna i sve promešati kašikom. U smesu možete dodati suvo grože, ako ne volite, a može i bez njega. Odvojiti 4 tanke kore za baklave, na radnu površinu staviti jednu koru. U šerpici otopiti

maslac, dodati ulje, promešati. Uzeti cetkicu i premazati koru, kašikom sipati fil i tako još 3 puta. Znaci ukupno imate 4 filovane kore. Urolati. Uzeti jednu koru, staviti na radnu površinu, premazati sa maslacem, staviti rolat i rolat ponovo urolati, da se ne odmota. Tako uraditi dok imate fila. Seci oštrim nožem ne vece od 2 cm i slagati u podmazanu tepsiju. Na kraju kad je sve gotovo i tepsija puna, preliteri sa maslacem koji je ostao, ako vam je previše vi smanjite. Za šecerni zaliv ili agdu. U šerpu staviti šecer, vodu, med i kriške limuna Agda ne sme biti pre gusta jer je kolac nece upiti, pa ce biti suv, treba biti nešto izmeu sirupa i vode, ili da je stavite malo na tanjiric, sacekati da se ohladi i povuci prstom po sredini, tako ce se videti gustina agde. Nju prvu napravim i ostavim da se ohladi. Kolac se pece na 170 stepni, lagano dok ne dobije žuckastu boju. Uzmeme kutlacu i lagano zalite agdom, vruce ružice, hladna agda. Sacekajte da se ohlade, a još bolje da prenoce i sladite se. :) Ove ružice fine su i sa orasima i sa lešnikom... a neko ih radi i sa kokosom. Sastojke možete povećati ili smanjiti po želji, ako volite više maka, povećajte kolicinu...

Savet