

Slane ruže



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 dlmleka
- 1 dlulja
- 2 kašicicesoli
- 1 kašicicašecera
- 40 gkvasca
- 600-700 gbrašna
- 300 gcajne kobasice
- 2 kašikepavlake
- 1 kašikakecapa

Priprema

U mlako mleko umešamo so, šecer, kvasac i ulje promešamo i postepeno dodavajuci brašno umesimo testo. Ostavimo da miruje pola sata nakon toga razvijemo testo na debljinu 1 cm i secemo trakice širine 10 cm. Doljnu polovinu testa premažemo mešavinom kecapa i povlake, a na gornji deo izreamo cajnu.

Donji deo preklopimo preko kobasica i urolamo u ružu.

Ruže stavljamo u podnazan pleh za mafine i pecemo 20 minuta na 200C.

Savet

Ko voli pikatnije može koristiti kulen umesto ajne.