

## *Ružice sa džemom od jagoda*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** cašebrašna
- **1** cašajogurta
- **1/2** cašeulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **malosoli**
- **1**žumance
- **po potrebi**džema od jagoda
- **po potrebi**šecera u prahu

### **Priprema**

U dubljoj posudi pomešati brašno sa praškom za pecivo.

Dodati so, ulje i jogurt, pa mešati varjacom dok se sve ne sjedini.

Mesiti rukom dok se ne dobije mekano testo, a zatim ga podeliti na 10 loptica.

Uzeti jednu lopticu pa je razvuci oklagijom u krug. Na sredinu staviti malo džema od jagoda.

..pa krajeve saviti ka gore i formirati ružicu. Ponoviti postupak sa preostalih 9 loptica.

Poređati na pleh obložen pek-papirom i premazati žumancetom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta. Gotove ružice posuti šećerom u prahu.

**Savet**