

Slane ružice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** vode
- **200 ml** jogurta
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1** žumance
- **100 ml** ulja
- **700 g** brašna

Za premaz razvijenih loptica:

- **125 g** mekšalog putera

Za premaz ružica:

- **1** belance

Za posipanje ružica:

- **2 kašike** crnog i belog susama

Priprema

U vecu posudu dodati polovinu brašna, pa dodati jogurt, ulje, so, šećer, pa sa mešavinom jogurta i vode zamesiti testo uz dodatak preostalog brašna. Testo ostaviti da nadodje. Nadošlo testo podeliti na 15 manjih loptica. Svaku lopticu razviti u krug, krug premazati sa omekšalin puterom i naborati testo. Naborano testo saviti u oblik ružice.

Premazati sa belancetom posuti sa crnim i obicnim susamom.

Peci na 200 stepeni 20 do 25 minuta.

Prijatno

Savet