

## Mirisne ružice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje** lisnatog testa
- **3 kašike** šecera
- **2 kesice** vanilin Šecera
- **po ukusu** cimet, mleveni anis
- **1** limun - sok
- **2** jabuke (crvene jabuke pink lady modi
- ili neka druga)
- **2** jabuke (zelene jabuke greeniy smith)

### Priprema

Jabuke ocistiti i iseci na što tanje kriškice. Staviti u posudu, preliti vodom i dodati sok od jednog limuna i kesicu vanilin Šecera. Kad pocne da vri skloniti sa ringle i procediti. Ocediti jabuke i ostaviti na cistu kuhinjsku krpu da se osuše i ohlade (15-tak minuta). U posudi pomešati i izmešati tri kašike Šecera, kesicu vanil-Šecera, na vrh kašćice cimeta i mlevenog anisa. Rernu ukljuciti na 200 stepeni. Lisnato testo razvuci u pravougaonik, premazati džemom od kajsija ili jabuka posuti mešavinom Šecera i cimeta i seci trakice širine 2cm. Na jednu dužnu stranu poreati krišle jabuke jednu crvenu jednu zelenu i pažljivo umotati, tako da kriške jabuke izgledaju kao latice ruže. Ružice reati u modle za mafine. Peci na 200 stepeni oko - 30 minuta. Još vruće ružice blago posut Šecerom u prahu.

Prijatno.

### Savet