

Ružice sa sirom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **100 g** sitnog sira
- **140 g** rastopljenog maslaca
- 1 jaje
- 1 žumance
- **2 kašike** šećera
- **2 kašice** soli
- **250 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca

Fil:

- **300 g** sitnog sira
- **1 kašica** soli
- 1 žumance
- **100 g** suvog groža

Za premazivanje testa:

- 2 belanceta

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati sir, rastopljeni maslac, jaje, žumance, šećer, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo mesiti, uz minimalno dodavanje brašna, sve dok ne postane elastično, a da ostane mekano. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Fil: Suvo grožđe potopiti u vrelu vodu i ostaviti da nabubri. U odgovarajuću posudu staviti sir, dodati so (ako je sir neslan) i žumance. Viljuškom dobro sjediniti sastojke.

Naraslo testo prebaciti na, blago nauljenu, radnu podlogu i raviti ga u oblik pravougaonika, debljine 0,5 cm. Razvijeno testo premazati sa filom, pa celu površinu posuti sa, oceenim, suvim grožđem. Umotati testo u rolat.

Rolat seci, oštrom nožem, 2cm debljine. Ružice slagati u pleh, preko pek papira, secenom stranom na papir. Isecene ružice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu uključiti da se zagreje na 180 stepeni. Narasle ružice premazati umućenim belancima i staviti da se pecu. Kada dobiju rumenu boju izvaditi ih iz rerne prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade.

Prohlaene ružice poslužite i uživajte u ukusu.

Savet