

Pica ružice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **2** **caše**brašna
- **1** **caša**jogurta
- **1/2** **caše**ulja
- **1** **kašičica**soli
- **1** **kesica**praška za pecivo

Za nadev:

- **50** **g**šunke
- **50** **g**kackavalja
- **50** **ml**kecapa
- **malo**origana

Priprema

Brašno prosejati zajedno sa praškom za pecivo. Zatim mu dodati jogurt, ulje i so, pa zamesiti meko testo. Odmah ga podeliti na 9-10 loptica.

U meuvremenu pomešati seckanu šunku, seckani kackavalj, malo kecapa i origana. Svaku lopticu rastanjiti na dlanu, pa puniti ovim pripremljenim nadevom.

Testo sakupiti pri vrhu, ali tako da ne bude sasvim zatvoreno. Po želji, premazati umucenim žumancetom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet