

Pizza ružice



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 ml** mlakog mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašcice** soli
- **1 kašcica** šecera
- **500 g** brašna tip 400
- **1** jaje za premazivanje
- **100 ml** ulja

Za punjenje:

- **200 g** šunke
- **200 ml** kecapa
- origano po ukusu

Priprema

U 400 ml mlakog mela, izmrviti kvasac, dodati 2 kašcice soli i 1 šecera i ostaviti 10 minuta da kvasac naraste. Zatim u nadosao kvasac staviti 100 ml zagrejanog ulja, i postepeno u to dodavati brašno, zamesiti glatko testo. Ostaviti da narate oko 15 minuta. Podeliti testo na dva dela. Razvuci pravouganike, svaki premazati sa malo margarina, dodati prvo kecap, šunku i sir, posuti origanom i motati u rolat. Svaki rolat iseci na manje rolate i reati u podmazanu tepsiju. Premazati umucenim jajetom. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Možete praviti i sa sirom isto je ukusno, i posuti susam. Prijatno!!!