

Pica ružice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** glisnatog testa
- **5 kašika** kecapa
- **100 g** listica kackavalja
- **400 g** šunkarice

Priprema

Testo razvijemo oklagijom i svaku tablu isecemo na po 6 trakica premažemo kecapom i izreamo kolutove šunkarice i listice kackavalja.

Dolnji deo testa preklopimo do pola preko šunke i urolamo formirajući ružice.

Smestimo u podmazan pleh za mafine i pecemo na 180C oko 15 minuta.

Savet

Vrlo brzo, jednostavno, ukusno i jako dekorativno.