

Pizza ružice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** toplog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** šecera
- **200 ml** jogurta
- **1** jaje
- **50 g** rastopljenog maslaca
- **1 kašika** soli
- **700 g** brašna

Nadev:

- **80 g** krem sira
- **150 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **1** jaje
- **malosusama**

Priprema

U toplom mleku pomešati kvasac i kašiku šecera. Ostaviti da naraste. U činiji sipati jogurt, rastopljen puter, dodati šecer, so i jaje, izmešati. Sipati i nadošli kvasac. Dodavati postepeno brašno i umesiti mekano testo.

Ostaviti testo da odmara oko 30 minuta. Premesiti i pokriti testo ostaviti da odmori još oko 10 minuta. Razvici

testo. Premazati krem sir, poreati listove kackavalja, a preko poreati kolutove šunke.

Urolati testo. Iseci ružice.

Reati ružice u pleh na pek papiru. Premazati umucenim jajetom i posuti susam. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet