

Slane ružice (5)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 ravna kašičica** soli

Za punjenje:

- **100-150 g** krem sira
- **150 g** pecenice
- **150 g** kackavalja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **maloulja**

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti 100 ml mlakog mleka i izmravljeni kvasac, dodati malo šecera i kašičicu brašna, pa sve

promješati. Ostaviti da nadoe. U vanglici ili dubljem sudu za mešenje prosejati brašno, pa mu dodati, so, preostalo mleko, ulje, jaje i nadošli kvasac. Testo najpre dobro izmešati varjacom, a onda dovršiti mešenje rukom. Zatim nauljiti i samu posudu i celo testo, pa ga prekriti najlonom, a zatim krpom i ostaviti da odmori u toplom oko pola sata.

Nakon pola sata, testo premesiti, pa ga razvuci u što tanju koru. ašom vaditi pogacice od te kore. Potrebno je 36 pogacica.

Zatim uzeti tri pogacice i staviti ih jednu pored druge tako da se krajevi preklapaju. Potom ih namazati sa malo krem sira, a preko staviti po parce pecenice i parce kackavalja.

Uviti sa leva na desno kao ružicu i krajeve malo razlistati. Staviti u kalup za mafine. Tako uraditi sa svim ostalim pogacicama.

Nakon što je i poslednja ružica stavljena u kalup, prekriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje oko desetak minuta da bi još malo nadošle. Zatim ih premazati žumancetom umucenim sa malo ulja.

Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet