

Ružice sa ajvarom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 dl** ulja
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **oko 650 g** brašna
- **1** jaje za premazivanje
- **5-6 kašika** ajvara za nadev

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac dodamo so, šecer, promešamo. Dodamo ulje i postepeno dodavajuci brašno umesimo testo. Testo ostavimo da miruje 30 minuta.

Oklagijom testo raztanjimo na debljinu oko 1 cm i secemo na trakice oko 2 cm.

Svaku drugu traku premažemo ajvarom.

Preklopimo testo jedno preko druge da u sredinu bude nadev, gornju stranu testa izreckamo i umotano u ružu.

Smestimo u pleh obložennpek papirom i premažemo razmucenim jajetom. Ostavimo da miruje 10 minuta.

Pecemo na 180C oko 30 minuta dok ne porumene.

Savet

Pecivo je ukusno i dekorativno.