

## *Ružice sa orasima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700-750 g** brašna
- **1** kockakvasca
- **1 kašika** šecera
- **prstohvata** soli
- **1 kašika** masti ili putera
- **1/2** mleka
- **po potrebi** ulje
- **250-300 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2** jajeta

#### **Za preliv**

- **600 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limun

### **Priprema**

Kvasac razmutiti i toplom mleku sa kašikom šecera, pa kad krene dodati u vanglicu sa prosejanim brašnom, solju, jajima i mašću. Zamesiti testo da ne bude tvrdo. Ako treba dodati malo brašna. Testo podeliti na dva dela.

Svaki deo tanko razvuci oklagijom na malo brašna. ?etikom premazati razvuceno testo sa malo ulja (ili

rastopljenim puterom). Posuti sa polovinom mlevenih oraha i vanil šećera.

Lagano urolati testo u rolat.

Oštrim nožem iseci na kolutove širine 1-1,5 cm.

Svaki kolut malo prstima oblikovati da budu pravilno okrugli pa ih spuštati u podmazanu tepsiju ili pleh. Peci ih da porumene.

Dok se peku skuvati preliv od šećera, vode, vanile i kolutove limuna prethodno dobro opranog.

Pecene ružice odmah prelivati sirupom i to prvo jednim delom, a posle 2-3 minuta i drugim delom sirupa.

Ružice ohladiti pa služiti. Najlepše su kada odstoje i upiju sav sirup.

Lepe su i sledeca 2-3 dana ako preteknu.

## **Savet**

Ružice su još jedan kolač uz koji smo odrastali, a ovaj recept je mama dobila od naše kume iz Bosne. Ukus oraha dolazi do izražaja, a i veoma su sočne.