

Ružice od testa sa sirom i blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** mlake vode
- **1/2** kockice kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **100 ml** toplog mleka
- **1 puna kašicica** soli
- **30 ml** ulja
- **350-400 g** brašna
- **3 kašike** margarina

Nadev:

- **5** većih listova blitve
- **1** jaje
- **100 g** sira
- **malosoli**

Premaz:

- **2 kašike** pavlake
- **mala količina odvojena od umućenog** jaja
- **malomleka** za premaz pecenih ružica

Priprema

U mlakoj vodi izmrviti kvasac dodati šećer i izmešati. Ostaviti da naraste. Naraslom kvascu dodati mlako mleko, ulje, so i postepeno dodavati brašno. Umesiti mekano testo koje se ne lepi. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste oko 30 minuta.

Naraslo testo premesiti.

Razvuci koru i premazati margarinom.

Blitvu ocistiti i oprati. Iseckati na sitne komade. Dodati sir, so i umuceno jaje. (Kad umutite jaje odvojite malo sa stane da premazete rolat). Izmešati smesu.

Razvucenu koru premazati pripremljenim filom.

Uviti u rolat i seci parcice.

Pleh za mafine obložiti papirnim korpicama i slagati ružice. Ostaviti da odstoje oko 10 minuta. U ciniju izmešati jaje i pavlaku i svaku ružicu premazati.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Vruce ružice premazati sa malo mleka. Ostaviti da se prohlade!

Poslužiti uz dodatak po izboru!

Savet

Testo je mekano i ukusno bez obzira sto se ne dodaje jaje u testu.