

Ružice (7)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- 3 jajeta
- **80 ml** ulja
- **200 g** sira
- **180 g** kisele pavlake
- **20 g** praška za pecivo
- **malo** susama
- **malo** soli

Priprema

Umutiti jaja, ulje i so u zavisnosti da li je sir slan. Dodati prethodno izmrvljen sir i pavlaku. Sve lepo sjediniti.

Odvojiti 12 kora za prvi rolat. Prvu koru namazati smesom pa dodati drugu, sve dok ne potrošite 12 kora. Uviti u rolat i seci. Tako i sa drugim rolatom.

U pleh obložen pek papirom reati ružice i sipati susam.

Peci na 180°C dok ružice ne dobiju zlatnu boju.

Savet

Prijatno.