

Posne ružice sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Za sirup:

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

Za premazivanje:

- **250 g**posnog margarina

Za nadev:

- **500 g**mlevenih oraha
- **400 g**šecera

I još:

- **500 g**tankih kora za baklavu

Priprema

Prvo pripremiti sirup kako bi se dobro ohladio dok se ružice ispeku. U šerpu uliti vodu, dodati šecer, vanilin šecer, limun isecen na kolutove i staviti na vatru. Kada prokljuca, kuvati još 7 minuta, skloniti šerpu sa ringle i

ostaviti da se ohladi.

Za nadev: U odgovarajućoj posudi pomešati mlevene orahe i šećer.

Margarin otopiti. Uzeti jednu koru, premazati je otopljenim margarinom, posuti nadevom od oraha i šećera i preklopiti drugom korom (ali malo pomeriti od vrha-tako reati 6 kora. I šesta se premaže otopljenim margarinom i pospe nadevom od oraha i šećera (kao na slici).

Pažljivo uviti u rolat. Uzeti jednu koru, premazati je otopljenim margarinom i na jedan kraj staviti pripremljen rolat.

Urolati. Na isti način napraviti još jedan rolat.

Rolate iseci oštrom nožem na po 13 delova (ružica). Reati ih u margarinom podmazan pleh. Premazati ih otopljenim margarinom.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 120 stepeni 60 minuta. Gotove ružice izvaditi iz rerne i, tako vrele, preliti dobro ohlaenim sirupom. Ostaviti ih da se dobro ohlade i da ružice lepo upiju sirup.

Ružice servirati i poslužiti.

Savet

Dragi moji, danas se u našem domu slavi urevdan, naša krsna slava. Shodno veri i tradiciji, pošto je sreda i trpeza je posna, te sam napravila ove preukusne ružice i svoj recept delim sa mojim dragim kulinarkama, kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com. Svima koji danas slave estitam, da ste ivi i zdravi!