

## *Slatke ružice sa pirincem i suvim grožđem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kora za pitu
- 300 g okruglog pirinca
- 100 g suvog grožđja
- 200 g šecera (kristal)
- 100 g šecera u prahu
- 2 dl ulja
- 2 vanilin šecera

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi skuvati pirinac sa vodom. Kada je pirinac skuvan, dodati kristal šecer i ostaviti ga da se ohladi. U ohladjen pirinac, dodati ulje i vanilin šecer. Sve promešati, pa filovati kore.

Premazati koru ovim nadevom, staviti nekoliko zrna suvog groždja (koje ste prethodno, potopili u vruću vodu) i kore saviti u kvadrat, pa opet saviti sve četiri strane, staviti u pleh za proju i svaku ružicu premazati uljem i peći na umerenoj temperaturi, dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Kada se ohlade, posuti ih šecerom u prahu.