

Slane ružice



Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 2 jogurtske čaše brašna
- 1 kašicica soli
- 1 jaje
- sir

Priprema

Izmešati jogurt, ulje, prašak za pecivo, so i brašno, dobitete meko testo, koje se ne lepi za ruke.

Odvojiti žumance od belanca, pa belance umutiti sa parčetom sira.

Od testa praviti loptice, pa spljoštiti na dlanu, staviti malo fila od sira u sredini i skupiti na gore praveći zatvorenu ružicu.

Od ove količine ispada oko 12 komada.

Premazati žumancetom i peci u podmazanom plehu.

Vrlo jednostavno, brzo i ukusno!