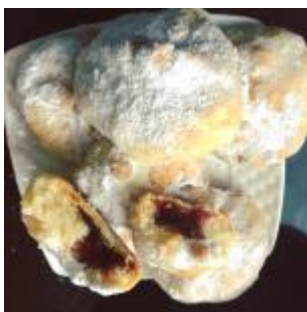


Posne Breskvice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**tople vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 ml**ulja
- **500-600 g**brašna

Za nadev:

- **po potrebi**pekmez od šljiva
- **po potrebi**mleveni orasi

Priprema

Zamesiti testo od vode, ulja, praška za pecivo i brašna umesiti glatko mekano testo. Odvajati rukama testo i oblikovati loptice, na dlanu rastanjiti lopticu, pa staviti malo pekmeza ili mlevene orahe. Zatim pokupiti sve krajeve testa sa dlana i fotmirati ružicu.

Ružice reati na pleh obložen masnim papirom. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Dok su tople ružice posuti sa prah šećerom.

Savet

Umesto pekmeza od šljiva mogu mleveni orah, džem od kajsija itd. Prijatno!