

Ružice sa sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljajogurta**
- **1/2 šoljeulja**
- **2,5 šoljebrašna tip 400 meko**
- **1pršak za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **1jaje**
- **sir**

Priprema

U posudu staviti sve osim sira i jaja i umesiti testo. Testo podeliti na 25 dela, svaki malo razvuci u ruci i u sredinu staviti sir. Pokupiti krajeve i pritisnuti na vrhu da se zalepe. Reati u uljem podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i peci na 200 C dok ne porumene.

Savet

Šolja kojom merim je od 200ml. Savršene su za veeru ili doruak. Brzo se prave, ukusne su i deca ih vole :)