

Ružice sa sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šolja jogurta
- **1/2** šolje ulja
- **2,5** šolje brašna tip 400 meko
- **1** prašak za pecivo
- **1** kašičica soli
- **1** jaje
- 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. Režati u uljem podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i peći na 200 C dok ne porumene.

Savet

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