

Margarin ružice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg**brašna
- **1**kvasac
- **100 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **50 g**soli
- **3žumanceta**
- **150 g**margarina
- **1 dl**ulja

Priprema

U toplije mleko razmutiti kašicicu šecera i dodati kvasac. Saceati 5 minuta da nadoe. U vecu posudu sipati 1 kg brašna i 30 g soli. Kad naoe kvasac preliti dodati 1 dl ulja i umesiti kiselo testo. Po potrebi dodati 2 dl malke vode. Testo ostaviti 30 minuta da odstoji.

Kad se odmorilo, razviti na nauljen sto i razvuci u veliki pravougaonik celo testo. Umutiti 3 žumanceta sa 20g soli i 130 g margarina. Premazati preko celog testa. Testo seci na trakice dužine oko 15-ak cm i uvijati ih u krug na kraju dobijere ružicu. Reati na nauljenu tepsiju sa razmakom od 2 cm dok se tesno ne potroši.

Premazati ih cetkicom sa 20g omekšalog margarina. Ostaviti da odstoje 30 minuta na toplo. Peci na 180 C, 45 minuta.

Savet