

Brze ružice sa sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna T-500
- **300 ml** jogurta
- **250 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** prašak za pecivo

Fil:

- **200 g** sira
- **100 g** pavlake
- **100 g** šunke

Za posipanje:

- **1** jaje
- **50 g** sjemenki suncokreta

Priprema

Sve gore navedene sastojke staviti u zdjelu i zamijesti tijesto. Pripremiti fil (šunku isjeckati i sjediniti sa sirom i pavlakom).

Uzimati po malo tijesta, napraviti lopticu pa je razvuci izmeu dlanova u krug. Na sredinu staviti malo fila i spojiti kao ružicu.

Pecivo reati u pleh koji je obložen papirom. Premazati ih sa žumancetom i posuti sjemenkama.

Peci na 200 C 30 minuta. Prijatno!

Savet