

Slane ružice (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 1 jaje
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 čašamleka
- 1/2 čašeulja
- 1/2 kvasca

Fil:

- 200 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 100 g blanširanog spanaca
- belance

Premaz_

- žumance
- ulje

Priprema

U vanglu sipati brašno, so i šećer, dodati jaje, pavlaku, kvasac razmucen u mlakom mleku i ulje. Sve to lagano mešati rukom dok se ne dobije mekano testo. Testo ostaviti da nadoe 30 minuta, a zatim podeliti na 20 loptica. Jednu po jednu lopticu razviti oklagijom u krug i nožem zaseći na četvrtine, ali ne do kraja. Na sredinu kruga staviti fil od mešavine sira, spanaca i belanceta. Suprotnim četvrtinama uviti testo oko fila formirajući ružu. Ruže poredjati u pleh obložen pek-papirom, premazati mešavinom žumanceta i ulja i peci na 220 stepeni dok ne porumene. Pecene ružice izvaditi iz rerne i vruće premazati uljem, ostaviti ih 10-tak minuta i tek tada pokriti krpom.

Savet

Mogu se napraviti i sa drugaijim slanim filom (sir/zelje, šunka/sir, pizza). Može i sa slatkim punjenjem (džem), ali se onda u testo dodaje kašika šeera i 1/2 kašičice soli.