Ružice (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kocka**kvasca
- **1 kg**brašna
- **3 kašike**šecera
- **0,5 l**mleka
- **1**jaje
- **1 dl**ulja

Za fil:

- **100 g**suvog groža
- **200 g**mlevenih oraha
- **50 ml**ruma

Za preliv:

- **0,5 l**mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kesice**vanilin šecera

Priprema

Kvasac razmutiti sa malo mleka i kašikom šecera i ostaviti da odstoji 10-ak minuta. U posudu staviti brašno, dodati pripremljen kvasac, jaje, šecer, ulje, postepeno dodavati mleko i zamesiti testo. Pokriti testo pamucnom

krpom i ostaviti da naraste oko pola sata.

Premesiti testo i podeliti ga na dve jufke. Svaku jufku razvuci oklagijom kao na slici.

Suvo grože preliti rumom i ostaviti kratko da odstoji. Razvuceno testo namazati uljem, posuti mlevenim orasima i suvim grožem.

Testo uviti u rolate.

Rolate seci na režnjeve debljine 1-2 cm i reati u podmazan pleh. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni 20 minuta.

Dok se ružice peku pripremiti preliv. U mleko dodati šecer i vanilin šecer i staviti da prokuva. Kad prokuva skinuti sa vatre. Pecene ružice preliti, ostaviti da upiju preliv pa poslužiti.

Savet