

Ruzice sa margarinom

:))



1 U pola litra mleka staviti kvasac, kasicicu secera, kasicicu soli, i malo brasna i ostaviti da kvasac nadodje.

2 U ciniju sipati brasno, dodati tri male soljice za crnu kafu ulja, posoliti po ukusu, dodati mleko sa kvascem i umesiti glatko testo. Ostaviti da nadodje.

3

5 Od nadoslog testa razviti tanku koru oklagijom. Margarin umutiti sa dva zumanca, i time premazati celu koru, a onda uviti u rolat. Seci tanke kriscice (ruzice) i redjati na papir na plehu, malo ih odvajati jer ce jos da narastu.

6

8 Umutiti dva belanca, cetkicom premazati ruzice, posuti susamom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200°C dok porumene.

9

Napomena:

Sastojci:

mleka 500 ml
vasca 30 gr
brasna 800 gr
ulja 3 soljice
margarina 200 gr
jaja 2
secer susam, so i

