

## 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

