

Buhtle (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** alkoholnog sirceta
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1** prašak za pecivo

Premaz:

- **1** jaje

Nadev:

- **malocoko-lešnik** krema

Priprema

Razmutiti kvasac i pustiti da raste. Za to vreme prosejati brašno, dodati sve sastojke, pa uz dodatak tople vode, zamesiti elasticno testo. Ostaviti ga na toplom da naraste. Premesiti, pa kad se ponovo udvostruci, istresti na radnu površinu i praviti male loptice koje nadevamo kremom. Slažemo buhtlice u pleh i ostavljamo da odmaraju još pola sata. Premažemo umucenim jajetom i pecemo na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet

Znam da e mnogi biti skeptini, kao i ja kad mi je jetrva dala recept, u vezi sirceta, ali fenomenalne su... Recept za buhtle sam dobila od moje jetrve, iz Nemade, tako da... hvala, draga!