

Slatki jastucici



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **650 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **200 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **2** jajeta
- **1 kašičica** so
- **200 g** džem od kajsije
- **20 g** susama

Priprema

Otopiti kvasac u mleko, dodati malo šećera i malo brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. Dodati umuceno jaje, ulje, so i umesiti testo sa brašnom. Dobro izraditi testo, i ostaviti da malo naraste. Naraslo testo podeliti na 5 jufki. Od svake jufke razvuci kore debljine oko pola cm. Seci kvadraste velicine 2x3 cm. Premazivati kvadraste žemom. Preklopiti namazane strane i viljuškom ih pritiskaš i spajaš da izgleda kao jastuce (da se ne odvoje stranice prilikom pecenja). Jastucice prvo premazati umucenim jajetom i posuti ih susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

odlian doruak ili veera uz šolju mleka ili aja