

Buhtle sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1** **caša** kisele pavlake
- **150 g** rastopljenog margarina
- **2** žumanca
- **4 kašike** šećera
- **1** **kockica** kvasca

Fil:

- marmelada (po želji)
- **50 g** rastopljenog margarina
- šećer u prahu (ne mora)

Priprema

Podici kvasac u toplom mleku, sa dodatkom 1 kašice šećera. U vanglicu staviti brašno, dodati žumanca, rastopljeni margarin, kiselu pavlaku, šećer i pripremljen kvasac. Zamesiti, mekše, testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i otkidati loptice, velicine teniske loptice. Svaku lopticu testa rastanjiti na dlanu ruke, staviti po kašicicu fila, pa skupiti krajeve, dobro ih pritisnuti da fil ne iscuru i slagati ih u tepsiju, obloženu pek papirom, sa skupljenim krajevima na dole. Ostaviti da testo malo poraste.

Kada buhtle narastu premazati ih rastopljenim margarinom i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni. Kada testo porumeni smanjiti na 160 stepeni. Peceno testo izvaditi iz rerne i kada se prohladi može, po želji, da se pospe šećerom u prahu.

Savet