

Buhtle sa medom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **650 g** brašna
- **1** kockica kvasca
- **200 ml** mleka
- **3 kašike** kašike tecnog meda
- **3** jaja
- **2 kašike** masti
- **1 kašika** ekstrakta od vanile
- **1** limun (korica)
- **3 kašike** šećera

Fil:

- gusti džem od šljiva
- (ili džem po vašem izboru)

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U dublju posudu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljeni kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti da udvostrucu svoju zapreminu.

Uskiso testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na 16 jufki.

Svaku jufkicu uzeti na dlan, rastanjiti je (u velicini dlana)...

...staviti punu kašicicu džema, po izboru, pa je preklopiti, na ovaj nacin...

...zatim preklopiti suprotne stranice testa...

...rukama dobro pritisnuti ivice, da fil ne iscure...

...i okrenuti je, da spojene ivice budu na dole.

Tako pripremljene jufkice poreati u dublju posudu, preko pek papira. Stranice posude namazati margarinom. Ostaviti buhtle da narastu.

Narasle buhtle premazati mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni

Pecene buhtle izvaditi, pokriti krpom i sacekati da se malo prohlade. Ukusne su i tople i hladne.

Savet