

Punjeni jastucici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** šećera za nadolazenje kvasca
- **1 prstohvat** soli
- **3 kašike** ulja
- **380 g** brašna
- **malo** eurokrema
- **malo** šećera u prahu

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, kašičicu šećera i kašičicu brašna. Ostaviti na toplom da nadoe. U posudi sjediniti ulje i šećer, sipati mleko sa nadoslim kvascem. Brašnom zamesiti testom, pokriti krpom i ostaviti 20 minuta da nadoe.

Nadoslo testo premesiti. Radnu površinu posuti brašnom i razvuci testo. Okruglom modlom vaditi krugove, na sredinu staviti kašičicu fila, preklopiti, a ivice dobro pritisnuti viljuskom. Pržiti na zagrejanom ulju i vaditi na ubrus. Posuti prah šećerom.

Savet