Breskve

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja za belu kafu**svinjske masti
- **1 šolja za belu kafu**šecera
- **13 kašika**mleka
- **3**žumanceta
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **po potrebi**brašna

Za punjenje:

- **1/2 pakovanja**margarina
- **3 kašike**džema
- **po potrebi**mrvice (od dubljenja kolacica)

Za ukrašavanje:

- **1 flašica**ekstrata od jagode
- **oko 150 g**kristal šecera

Priprema

Mast dobro umutiti varjacom, dodati šecer i žumanca, sve vreme muteci varjacom, zatim dodati mleko, pa malo brašna pomešanog sa sodom bikarbonom i zatim rukama mesiti testo, dodajuci malo po malo brašna, dok se ne dobije testo koje se ne lepi za prste. Tacna masa brašna ne može biti navedena zato što se mast meri šoljom, a ne

na vagi. Kada se testo umesi ostavi se da stoji 30 minuta, a onda se prave kugilce, reaju se u pleh obložen papirom za pecenje i peku na 180 C, dok ne porumene. Ohlaene kuglice se sa donje strane oštrim nožem pažljivo malo izdube. Raditi polako i strpljivo, jer se lako drobe. Mrvice dobijene dubljenjem upotrebiti za fil. Umutiti margarin, dodati 3 kašike džema i mrvice, sve lepo sjediniti i tom masom puniti udubljenja na kuglicama, spajajuci po dve kuglice. Dobijene kolacice uvaljati u ekstrat jagode (razblažen sa malo vode) i kristal šecer. Najbolje su ako odstoje dan, dva pre konzumacije.

Savet