Buhtle sa šljivama u sirupu



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**mleka
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1**jaje
- **2**žumanceta
- **5 kašika**šecera
- **1**vanil šecera
- **100 g**maslaca
- **1 kašicica**ribane korica narandže
- **oko 700 g**brašna - meko

Nadev:

- **1 šoljica**šecera
- **1/2 šoljice**vode
- **1 prstohvat**cimeta
- **oko 15 polutki**šljiva

Priprema

Staviti šecer, vodu i cimet da provri. Neka vri 5 minuta pa u sirup spustiti odledjene polutke šljiva. Kuvati 10 minuta pa ohladiti.

U mlako mleko dodati 1 kašiku šecera, ohladjen sirup iz nadeva i kvasac, izmešati i ostaviti da nadoe, oko 5

minuta.

Sve ostale sastojke staviti u sud za mešanje i dodati mleko sa kvascem. Mesiti testo nekoliko minuta.

Staviti testo u posudu pa pokriti krpom da se ne bi sušilo i ostaviti da se diže na toplom mestu oko 1 sat.

Naraslo testo podeliti na 15 loptica i malo ih doraditi.

Svaku lopticu malo dlanovima pritisnuti da se dobije krug. Na sredinu staviti nadev, dobro spojiti krajeve testa da nadev ne iscuri, stavljati ih u podmazanu duboku tepsiju.

Buhtle ostaviti jos oko 20 minuta da još narastu.

Peci ih u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 35-40 minuta.

Savet

Pade mi na pamet da malo prokuvam šljive u sirupu pa i da taj sok iskoristim u testu. Ispade kao dobra ideja! Iskukala sam paket šljiva od mame, srea njoj ostalo...