

Rascvetani paketicici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** žumanceta
- **70 g** margarina
- **1 dl** mleka
- so
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** šecera

Za fil:

- marmelada po želji
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Kvasac otopiti sa malo mleka. U dublju posudu sjediniti brašno, šećer i so. Margarin omekšati, pa umutiti sa žumancima i pavlakom i dodati u brašno. Dodati otopljeni kvasac i sve zamesiti sa mlakim mlekom, da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom da naraste. Narašlo testo izruciti na radnu površinu, premesiti, rastanjiti oklagijom i seci kocke. U svaku kocku staviti po malo marmelade, pa sve cetiri ivice spojiti u vis i reati u podmazani pleh. Rernu zagrejati na 250 C i peci paketicice dok ne porumene. Pecene i ohlaene paketicice posuti šecerom u prahu.

Savet