

Slonovska šapa



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 dl** mlake vode
- **1 dl** ulja
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina
- **4 kašike** džema od šljiva

Priprema

U mlaku vodu dodati šećer, pa staviti izmrvljeni kvasac i ostaviti da nadoe. Potom postepeno dodati i ostale sastojke (sem margarina i džema) i umesiti srednje tvrdo testo.

Ostaviti 10-ak minuta da odmori pa razviti oklagijom.

Premazati margarinom pa džemom i preklopiti.

Tako preklopljeno testo ponovo premazati margarinom i još jednom preklopiti.

Zaseci nožem ivice, pa staviti u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odstoji 15-ak minuta.

Premazati hladnom vodom pa peci u rerni zagrejanj na 250 stepeni da porumeni.

Savet