

Buhtle sa cimet-šljivom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **80 g** putera
- **250 ml** mlakog mleka
- **1 pakovanje** kvasca
- **1 mala kašika** Sunoko šećera
- **2 supene kašike** Sunoko šećera
- **3** jaja
- **malosoli**

Za pecenje:

- puter
- **oko 250 ml** mleka
- **2-3 supene kašike** Sunoko šećera
- **1 prstohvat** soli

Za cimet-šljive:

- **1 kg** šljiva
- **6-7 supene kašike** Sunoko šećera
- **1 štapić** cimeta

Dodatno:

- **100 g** putera
- **1-2 supene kašike** mlevenih lešnika
- **1 kašika Sunoko šecera**

Priprema

Za testo – kvasac: pomešati jednu malu kašičicu Sunoko šecera i 5 supenih kašika mleka. Pustiti da odstoji na sobnoj temperaturi oko 15 minuta.

Brašno prosejati u sud, u sredini napraviti ulegnuce i sipati kvasac. Sa strane dodati **Sunoko šecer** (2 supene kašike), so, jaja i otopljeni puter.

Zatim od sredine pocevši, pomešati sve, pri tome dodavati postepeno ostatak mlakog mleka. Testo mešati, i ulupati sve dok ne pocnu da se stvaraju baloncici od vazduha i ostaviti na toplom mestu, dok ne poraste za duplo. Zatim ga još jednom dobro promešati, i od njega formirati jednake knedle, velicine jajeta. Peci u dubokom sudu.

Prvo se sipa 1 cl mleka u sud. Zatim se doda puter, **Sunoko šecer** i malo soli i kuvati dok se ne rastopi šecer i puter. Onda poslagati knedle u sud, i ostaviti ih opet na nekom toplom mestu da opet porastu.

Sud prekriti poklopcem i staviti u zagrejanu rernu na 170-200 stepeni. Buhtle tako kuvati oko 30 minuta. Ne bi trebalo da para izlazi, zato je bolje da se uzme teži poklopac.

Za cimet-šljivu – voce oprati, prepoloviti, odstraniti koštice, posuti sa **Sunoko šecerom** (6-7 supenih kašika) i sa cimet-štapicom kuvati na umerenoj temperaturi dok šljive ne omekšaju.

Savet