

Puterice sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1svež kvasac
- 250 mlmleka
- 1 kašicicašecera
- 2 kašicicesoli
- 120 mlulja
- 2+1jaja
- 550 gbrašna
- 200+100gputera
- po potrebidžem od šljiva

Priprema

Razmutiti kvasac u mlakom mleku sa šećerom i ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti ulje, so i 2 jajeta. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo koje se ne lepi za prste. Ostaviti testo na toplom da odmori oko 45 minuta.

Nakon toga premesiti testo na pobrašnjenoj površini i podeliti ga na dve jufke.

Prvu jufku razviti u krug i premazati sa 50 g putera.

Nožem iseci nekoliko traka kao na slici, ali samo do sredine. Nije bitno da li cete imati 6, 7 ili 8 traka.

Isecene trake prebaciti prema sredini.

Redosled prebacivanja traka nije bitan.

Ovako pripremljeno testo ostaviti da odmori 10-15 minuta, a za to vreme na isti nacin pripremiti i drugu jufku.

Zatim prvi deo opet razvuci i premazati sa 50 g putera. Iseci na 12 delova i na svaki staviti malo džema od šljiva.

Pleh obložiti papirom za pečenje, pa preko papira narendati puter.

Uviti kifle i reati u pleh. Ostaviti da odstoje pola sata, a zatim premazati umucenim jajetom, posuti sa malo šećera i na svaku staviti komadic putera. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet