

Slatki jastucici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastoјci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicice**soli
- **2 pune** kašikešecera
- **4 kašicice**svog kvasca
- **125 g**margarina sa ukusom vanile
- **2 pune** kašikekisele pavlake
- **1** limun (rendana korica)
- **1**jaje
- **oko 500 ml**toplog mleka

Za punjenje:

- **oko 200 g**mevenih oraha
- **nekoliko** kašicicaslatka od dunja
- **100 g**šecera
- **malovrelog** mleka
- **1** kesicavanilin šecera

I još:

- **1jaje** (za premaz)
- **malokosovog** brašna u boji (za posipanje)

Priprema

U prosejano brašno staviti sve navedene sastojke, pavlaku i omešali margarin, pa dodajuci postupno mlako mleko, umesiti glatko testo. Ostaviti na topлом da se "diže". Orahe pomešati sa šećerom i popariti vrelim mlekom. Testo podeliti na dva dela, radi lakšeg rukovanja, pa razuci koru. Iseci je zupčastim nožem na kvadrate. Na svaki staviti po kašicu oraha i malo slatka od dunje, ili po izboru.

Preklopiti u trougao.

...a krajeve ukrstiti i spojiti, kao na slici.

Evo ga "jastuce".

Praviti "jastucice" dok se ne potroši sav materijal, a onda ih poslagati u pleh obložen pek-papirom.

Ostaviti ih da odmore. Ugrejati pecnicu, pa premazati umucenim jajetom. Peci da fino porumene. Vruće "jastucice" posuti kokosovim brašnom u boji ili uvaljati u prah-šećer.

Savet