

Leptirici sa džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1/2** kvasca
- **malosoli**
- **malo** šecera
- **50 g** susama
- **300 g** džema

Priprema

Izmrviti kvasac u malo mleka, dodati so, šecer i ostaviti da naraste. U brašno dodati kvasac, ulje, vodu, preostalo mleko. Umesiti glatko testo. Podeliti ga na više manjih loptica.

Rasklagijati lopticu, premazati džemom i uviti kao palacinku. Iseci je sa jedne i druge strane do sredine. Isecene krajeve uviti u krug. Posuti susamom, i staviti još malo džema.

Peci na 220 C oko 20 minuta.

Savet

Možete ih praviti i slane sa šunkom i sirom.