

Taške sa pekmezom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **1** jaje
- **malosoli**
- **oko 1 dl** mlake vode
- **1** belance
- **200 g** pekmeza od kajsija
- **200 g** prezli
- **100 g** šecera

Priprema

Sjedinite brašno, jaja, so i vodu.

Zamesite testo da bude malo tvre i ostavite da odmori 10 minuta.

Nakon toga oklagijom razvijte u veliki krug što tanje.

Ostavite da se malo prosuši, pa isecite na kvadrate.

Spajajte dva po dva kvadrata-na jedan stavite na sredinu kašicicu pekmeza od kajsija, krajeve tog istog premažite umucenim belancetom.

Testo preklopite drugim kvadratom (testom).

U ključalu vodu stavite malo soli, pa spustite testo da se kuva oko 10 minuta. Izvadite ih iz vode i prelijte hladnom vodom.

Prezle pomešajte sa šećerom, kratko ih propržite na tihoj vatri.

A zatim u njih uvaljajte taške sa obe strane i služite.

Savet