

Pirincane buhtle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pšenice brašna
- **100 g** pirinčanog brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje
- **1 šoljica** ulja
- **oko 270 ml** toplog mleka
- **2 kašice** suvog kvasca

I još:

- **1** jaje (za premaz)
- **malo** expandiranog pirinca (za ukrašavanje)

Priprema

Prosejati brašna, dodati suve sastojke, jaje blago umutiti viljuškom, pa zajedno sa uljem dodati u ciniju. Podlivajući toplim mlekom, umesiti elastično testo. Ostaviti ga da odmara na toplom. Nauljenim rukama kidati komadiće testa i oblikovati loptice, koje reamo u podmazan pleh. Ostaviti da odmara, dok se pecnica greje, a potom premazati jajetom i posuti expandiranim pirincem. Peci dok ne dobije lepu, zlatnu boju.

Savet