

Cvetici sa džemom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **150 ml** vrele vode
- **100 ml** mleka
- **1/2** limuna (sok i korica)
- **50 g** prah šecera

Za fil:

- **5 kašika** džema od šipka
- **1 kašika** kristal šecera
- prah šecer (za posipanje)

Priprema

Umutimo kvasac sa šecerom i vrelom vodom. Dodamo jaje i pola kolicine brašna i mleko i ostavimo sat vremena da naraste. Posle sat vremena dodamo ostalo brašno, sok i korucu limuna. Ostavimo ga još 20 minuta. Posle ga premesimo i razvucemo. Vadimo krugove. Svaki krug rasecemo na 4 dela. Ali ostavimo malo ne skroz.

Na sva 4 dela stavimo malo džema.

Savijemo svaki krak i stavimo malo džema u sredinu. Reamo ih u pleh na pek papir i poslemo sa malo kristal

šecera.

Pecemo ih pola sata u rerni na 200 stepeni. Kada ih izvadimo pospemo ih prah šecerom.

Savet

: -)