

Luse-bule



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašicica** soli
- **200 g** šecera
- **400 ml** mleka
- **1 g** šafrana
- **175 g** putera
- **1 kocka** kvasca
- **1** jaje
- **100 g** suvog groža
- **2 kašike** ruma
- **2 kašike** soka od narandže

Priprema

Šafran potopiti u 2 kašike votke i ostaviti pola sata. Prosejati brašno, dodati sve sastojke i umesiti srednje tvrdo testo.

Suvo grože potopiti u sok od narandže. Nadošlo testo podeliti na kuglice i svaku oblikovati u slovo S.

Na svako pecivo staviti po dva zrna suvog groža. Ostaviti da odmore pola sata, premazati umucenim jajetom i

peci da fino porumeni.

Savet

Hvala mojoj Dragani na originalnom receptu iz Švedske.. Poljubac, draga!