

****Pivarcici* sa džemom i lešnikom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl** piva
- 2 **dl** ulja
- 6 **kašika** šecera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 700 **g** brašna
- Za fil:
- 2 **šoljice** džema od drenjina
- Za sirup:
- 300 **g** šecera
- 1 **dl** vode
- Za posipanje:
- 200 **g** mlevenih lešnika

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo pa zamesiti sa uljem i pivom u kome ste prethodno otopili šecer. Testo dobro izraditi i podeliti na 6 jednakih jufki.

Svaku jufku razvuci oklagijom i isec na 8 jednakih trouglova, staviti džem na široj strani, preklopiti krajeve preko džema da prilikom pečenja ne iscuri iz kiflica, zatim savijati prema vrhu i oblikovati kiflicu.

Tako ponavljati dok utrošite svo testo. Dok se kiflice peku pripremiti sirup. Skuvati šecer sa vodom i skloniti na stranu da se malo prohladi. Kiflice peci petnaestak minuta na 200 stepeni.

Tople kiflice umakati u sirup, zatim u mlevene lešnike. Jako su ukusne. Mogu se jesti odmah.

ali su dobre i ako ostanu za sutra.

Savet