

## ***\*Leptirici\****



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** žutog šecera
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 šoljica** ulja
- **1 šolja od 2 dl** slatke pavlake
- **oko 1,5 šolja** mleka
- **1** vanilin šecer
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **1** jaje

### **Za fil:**

- **100 g** čokolade
- **nekoliko kašika** mleka
- **1-2 kašike** nutele

### **Za premaz:**

- **1** jaje

## **Priprema**

Prosejati brašno, dodati so, izmešati, pa staviti sve suve sastojke i opet promešati. Sipati ulje, umuceno, ovlaš, jaje, pavlaku i mleko smlaciti, pa umesiti elasticno testo. Ostaviti ga na toplom da odmori. Okoladu otopiti sa par kašika mleka, pa staviti onoliko kašika nutele, koliko da se dobije smesa koja se fino maže... Naraslo testo podeliti na loptice željene velicine, svaku rasuci oklagijom u vidu elipse, premazati filom, pa zarolati. Krajeve rolatica malo podaviti prema sredini, pa ga postaviti tako da leže na radnoj površini.

Sad rolatice zaseci od spolja ka sredini, sa obe strane, ali ne do kraja, kao na slici...

Krajeve malo razvuci prstima, da se "rascvetaju"... Raditi tako dok ima materijala. Leptirice staviti u pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmaraju. Pecnicu ugrejati na 200 stepeni, ovo je opciono, svako najbolje zna svoju pecnicu, kako pece dizana testa, pa premazati leptirice umucenim jajetom i peci dok fino ne porumene...

## **Savet**