

Buhtle sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockicekvasca**
- **250 ml mleka**
- **60 ml ulja**
- **2 kesice vanil šecera**
- **550- 600 g brašna**
- **2 jajeta**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 limun - ribana korica**

Još:

- **18 kašicicadžema od jagoda**
- **2 kašike šecera u prahu**
- **1 žumance**
- **2 kašik mleka**

Priprema

Ugrijati mleko i dodati šećer i kvasac i pustiti da nadoe. U vanglicu sipati brašno, so, vanil šećer, ribanu koru limuna dodati nadosao kvasac, ulje i jaja. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci masu.

Testo premesiti i podeliti na 18 jufkica.

Svaku jufkicu oklagijom razvuci i staviti kašicicu džema, spojiti krajeve dobro da džem ne bi iscureo.

U podmazan pleh reati buhtle, krajeve koje smo spojili redjati okrenute ka dole.

Ostaviti pola sata da odstoje. Premazati umucenim žumacetom sa mlekom. Peci na 200°C dok lepo ne porumene.

Ostaviti ih da se malo prohlade pa ih posuti šećerom u prahu.

Savet

Može da se pune i sa kremom.