

Prženi paketici-ravioli



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 d**l mleka
- **50 g** margarina
- **1 kes**icavanil šecera
- **1 kaš**icica soli

Fil:

- **po potre**bi džema (pekmeza) po ukusu

Za premazivanje i posipanje:

- **1** belance
- **malo** šecera u prahu

Priprema

Dobro umesiti brašno, margarin, mleko, vanil šecer i so, kako bi se dobilo glatko testo. Testo podeliti na dva jednaka dela, pa formirati jufke. Staviti ih u prozirnu foliju, pa u frižider da se odmore oko pola sata.

Obe jufke rastanjiti što tanje, debljine 1,5-2 mm - oklagijom ili mašinom za testo. Na prvu koru stavljati po kašićicu džema na 1,5-2 cm rastojanja. Umutiti belance pa premazati koru izmeu džema, prekriti je drugom

razvucenom korom i uz pomoc radle sa cik-cak oštricom seci na kvadrate (belance služi kao lepak da se kore jedna za drugu zalepe).

Peci u tiganju u zagrejanom ulju dok ne poprime zlatno-žutu boju. Vaditi ih na salvetu ili ubris kako bi upilo višak masnoce.

Prohlaene posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet

Ukusno, brzo i jednostavno. Prijatno :)