

Peciva sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **350 ml** mleka
- **5 kašika** ulja
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **1** vanilin šećer

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malo** šećera u prahu
- **nekoliko kašika** džema od kajsija

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu so, šećer i suvi kvasac, promešati. Sipati ulje, pa podlivajući toplim mlekom, umesiti elastično testo. Ostaviti ga na toplom da odmara. Kad se udvostrucilo, podeliti ga na dva dela, jedan veći, drugi manji. Veći deo razvuci oklagijom, pa čašom vaditi testo.

Manji deo takoe rasuci, pa precij valjkom za testo da se dobije mrežica. Iseci je većom čašom. Na svaku pogacicu staviti malo džema, preklopiti mrežicom, krajeve podaviti ispod pogacice, da se ne podigne prilikom pečenja. Ostaviti da odmore, pa premazati umućenim jajetom i peći u zagrejanoj rerni da porumene. Gotova

peciva posuti šećerom u prahu.

Savet