

## Tatlije (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200 g** maslaca
- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **180 ml** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** mlevenih oraha

### Za šerbet:

- **800 g** šecera
- **800 ml** vode
- **1** limun

## Priprema

Umesiti brašno, šecer, pavlaku, jaje, maslac, orahe i prašak za pecivo u glatko testo. Rukom pravite tatlije i re?ajte ih u pleh. Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Za to vreme za šerbet skuvajte vodu sa šecerom. Vrucim šerbetom prelite vruce tatlije, pa dodajte na kružice isecen limun.

## Savet