

## **Paketici s kajsijama**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **4 kašike**šecera
- **100 g**margarina
- **250 ml**mleka
- **1**jaje
- **1**jaje za premazivanje
- **1 teglakajsije** iz komposta
- **100 g**mlevenog keksa
- **po potrebi**šecer u prahu

### **Priprema**

Izmrvit kvasac pa ga staviti u malo toplog mleka sa kašicicom šecera da nadoe. Nadošli kvasac dodati u brašno, dodati ostatak mleka, šecera, margarin i jedno jaje. Umesiti testo.

Ostaviti testo oko 15 minuta da nadoe, a onda ga razvuci oklagijom. Iseći testo na kocke.

Kajsije iz komposta prvo malo ocediti od corbe, a onda jednu polutku iseći na 2 ili 4 dela u zavisnosti od velicine. Uvaljati parce kajsije u mleveni keks pa stavljati na svaku kocku testa. Kocku zaseći na cetiri dela. Jedan deo preklopiti preko kajsije, a preostala dva dela iseći na trake i preklapati jednu preko druge.

Gotove paketice poreati u tepsiju.

Premazati ih umucenim jajetom i ostaviti u tepsiji oko 15 minuta, a onda staviti da se peku. Gotove paketice po želji posuti prah šecerom.

### **Savet**