

Slatke *margarite*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **250 ml**mlake vode
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **prstohvatsoli**
- **po potrebi**pekmez od šljiva
- Za premazivanje:
- **po potrebi**ulja
- Za posipanje:
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

U 100 ml mlake vode izmrvti kvasac, dodati šecer, 1 kašiku brašna i ostaviti desetak minuta da nadoe. Polovinu brašna usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, sipati preostalu vodu(150 ml-mlaka voda), dodati ulje, posoliti i postepeno dodajuci preostalo brašno zamesiti testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe (oko 30 minuta).

Nadošlo testo premesiti na pobršnjenoj radnoj površini...

...razviti u veliki krug...

...i okruglom modlom (ili cašom) vaditi krugove.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom...

...i svaki krug pritisnuti manjom cašom (dno caše okrenuti i pritisnuti kako bi se napravilo udubljenje).

Svako udubljenje puniti pekmezom od šljiva, svaku "margaritu" premazati uljem i ostaviti da odstoji 15 minuta. Tada ukljuciti rernu i dobro zagrejati. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Gotove *margarite* izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...te ih posuti šecerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Umesto pekmeza od šljiva možete koristiti i neki drugi džem, pekmez-po želji. Prijatno.