

Osija gnezda



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kvasac
- 160 g margarina
- 300 g brašna
- 30 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 3 žumanca
- 3 belanca

Za fil:

- 1 šoljica za kafu šećera
- 1 šoljica za kafu vode
- 150 g mlevenih oraha
- 1 kašičica rumu

Priprema

Kvasac potopiti u mleko sa šećerom da uraste. U brašno razmrviti margarin, dodati šećer, žumanca, vanilin šećer i dignuti kvasac. Zamesiti testo i ostaviti malo da odstoji. Zatim ga premesiti i podeliti na 2 dela. Svaki deo razviti i premazati filom, uviti u rolat i seci 1 cm širine. Poreati u pleh. Premazati belancem i posuti šećerom. Peci na 200 stepeni.

Za fil skuvati šecer i vodu, skloniti sa vatre i sipati orahe.

Savet