

Buhtle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **prstohvatsoli**
- **1** jaje
- **2** žumanca
- **1 dl** mleka
- **1 dl** tople vode
- **1** limun (rendana kora)
- **50 g** šećera
- **1 kocka** kvasca
- **malomargarina** za premazivanje
- **za punjenje** džem, marmelada, krem ili nutela
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

Kvasac stavite u toplu vodu sa šećerom i kašikom brašna da nadoe. U vanglicu sipajte preostalo brašno, žumanca, celo jaje, so, mleko, rendanu koru limuna i nadošao kvasac, pa zamesite testo i ostavite oko pola sata da kisne.

Nadošlo testo rasklagijajte da bude debljine prsta. Isecite na pravougaonike i na sredinu svakog stavite po kašičicu džema ili krema. Svaki pravougaonik zatvorite unakrsno, pa oblikujte lopticu, pazeci da je dobro zatvorena sa svih strana. Reajte u podmazanu tepsiju i svaku premažite otopljenim margarinom. Ostavite petnaestak minuta prekrivene krpom, pa pecite na 200 stepeni oko 20 minuta. Pospite šećerom u prahu i služite tople.

