

Jastucici sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockakvasca**
- **1 dl**ulja
- **po potrebimleka**
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**kiselog mleka
- **1**jaje

Nadev:

- **1 teglica**džema od kajsije

Priprema

Kad se kvasac podigne, dobro izraditi testo, da pocne da se odvaja od suda posude. Najbolje ga je premesiti dvaput. Na radnu površinu istresti testo, pa seci krugove. U svaki staviti kašicicu džema od kajsije, ili po želji, pa preklopit, formirajuci jastucice. Ivice dobro slepiti, da ne bi doslo do curenja džema prilikom pecenja. Premazati jajetom i peci dok ne porumene. Izvaditi iz pecnice, i kad se malo prohlade, premazati ih zagrejanim džemom.

Savet

Džem po izboru... Ove kiflice su jako mekane, zato i naziv jastuii... Prijatno...