

## Slatki jastucici



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 ml** mlijeka
- **200 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1 kockica** svježeg kvasca
- **100 ml** jogurta
- **150 g** maslaca
- **1 prašak** za pecivo
- **1 kg** brašna

### Fil:

- slatko od kajsije
- **1** vanilin šećer

## Priprema

Ugrijati mlijeko i vodu, u to dodati šećer, kvasac, so, maslac istopiti i pomiješati sa jogurtom uz stalno miješanje. Kada se sastojci sjedine dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Tijesto umiješati da bude glatko. Ostaviti da naraste. Nadošlo tijesto podijeliti u loptice manje velicine i svaku lopticu razviti oklagijom u krug ili se cijela količina tijesta razviti pa čašom željene velicine vaditi krugove, koje sa obje strane zarežemo. Na sredinu tijesta stavimo određenu količinu fila i oblikujemo jastučić. Redati na pleh i ostaviti da nadoe, prije pečenja svaki jastučić premazati maslacem. Peci na 220 stepeni C 30 minuta. Pecene jastučice posuti šećerom u prahu.

## **Savet**