

# **Buhtle sa kiselom pavlakom**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800** gbrašna
- **250** mlmleka
- **1** cašakisele pavlake
- **150** grastopljenog margarina
- 2žumanca
- **4** kašikešecera
- **1** kockicakvasca

### **Fil:**

- marmelada (po želji)
- **50** grastopljenog margarina
- šefer u prahu (ne mora)

## **Priprema**

Podici kvasac u topлом млеку, са dodатком 1 кашице шефера. У ванглику ставити брашно, додати јуманца, растопљени маргарин, киселу павлаку, шефер и припремљен квасак. Замесити, мекше, тесто и оставити да удвоstrуци своју запримину.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i otkidati loptice, velicine teniske loptice. Svaku lopticu testa rastanjiti na dlanu ruke, staviti po kašicicu fila, pa skupiti krajeve, dobro ih pritisnuti da fil ne iscuri i slagati ih u tepsiju, obloženu pek papirom, sa skupljenim krajevima na dole. Ostaviti da testo malo poraste.

Kada buhtle narastu premazati ih rastopljenim margarinom i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kada testo porumeni smanjiti na 160 stepeni. Peceno testo izvaditi iz rerne i kada se prohladi može, po želji, da se pospe šecerom u prahu.

### **Savet**