

Kolacici od šargarepe punjeni džemom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmargarina
- **3** supene kašike šecera
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **400** gmekog brašna
- **160 g (3-4 kom)** šargarepe
- **1** džem od kajsije
- **1** šećer u prahu

Priprema

Šargarepu operemo, ocistimo i sitno narendamo. Zatim napravimo testo od šargarepe, margarina, secera, praška za pecivo i brašna. Testo razvucemo oklagijom na debeljinu otprilike 3-5 mm. Onda isecemo kvadratice 5x5 cm koje punimo džemom ili pekmezom od kajsije i zatvorimo ih u obliku trouglica ili kvadratica. Pecemo u rerni na 180°C 25-30 minuta. Kad su gotovi, još tople ih pospemo šecerom u prahu.

Savet

Ukoliko ne postimo ili smo alergini na margarin, možemo ga zameniti maslacem. Umesto džema od kajsije, možemo koristiti džem od šljive ili neki drugi džem sline konzistencije po izboru.