

Bakine breskve



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 2 šolješecera
- 1,5 šoljeulja
- 1 šoljamleka
- 1 kašicicasoda bikarbona
- brašno
- džem
- ekstrat od malina

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesiti glatko testo. Rukom valjati loptice velicine oraha i peci u podmazan pleh na jakoj vatri da porumene. Dok su još vruce izdubiti sredinu, puniti džemom i spajati po dve, umociti u ekstrat od maline (rastvoren u vodi probati po ukusu da nije mnogo jak) i valjati u mrvice (izdubljenu sredinu trljati rukama da se dobiju sitne mrvice). PRIJATNO!

Savet