

Džem vetrenjace



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **150 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **3 kašike** ulja
- **1** jaje
- **1 kašičica** šecera
- džem za filovanje
- **100 g** margarina
- **po želji** šecera u prahu - za posipanje
- **još 1** jaje - za premazivanje

Priprema

Podmesiti kvasac u mlakom mleku sa kašicom šecera i malo brašna. Kad kvasac nadoe, zamesiti testo sa brašnom, jogurtom, jajetom i uljem. Mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od ruku i od zidova posude, a onda pokriti i ostaviti da naraste. Kada je naraslo, premesiti ga i podeliti na cetiri jufke.

Odvojiti 75 grama margarina i otopiti ga na laganoj vatri. Svaku jufku razviti u krug, premazati otopljenim margarinom i stavljati jednu na drugu (cetvrtu jufku ne premazivati).

Testo razviti u obliku kvadrata debljine 1 cm. Od dobijenog testa seci manje kvadrate. Svaki kvadrat zaseci od ivice prema centru, ali ne do kraja.

Na sredinu kvadrata (koja ostaje cela) stavljati po kašiku nekog cvrstog pekmeza. Svaki drugi ugao zasecenog kvadrata presaviti preko sredine.

Peciva reati na papir za pecenje i ostaviti ih da još malo narastu. Pre pecenja ih premazati umucenim jajetom i preko staviti po kockicu margarina. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta. Pecena i prohlaena peciva posuti šecerom u prahu.

Savet

Umesto džema možete koristiti i eurokrem.