

## *Slatki jastucici*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **2 pune kašike** šecera
- **4 kašice** suvog kvasca
- **125 g** margarina sa ukusom vanile
- **2 pune kašike** kisele pavlake
- **1** limun (rendana korica)
- **1** jaje
- **oko 500 ml** toplog mleka

#### **Za punjenje:**

- **oko 200 g** mlevenih oraha
- **nekoliko kašica** slatka od dunja
- **100 g** šecera
- **malovrelog** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera

#### **I još:**

- **1** jaje (za premaz)
- **malokokosovog** brašna u boji (za posipanje)

## **Priprema**

U prosejano brašno staviti sve navedene sastojke, pavlaku i omekšali margarin, pa dodajući postupno mlako mleko, umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da se "diže". Orahe pomešati sa šećerom i popariti vrelinom mlekom. Testo podeliti na dva dela, radi lakšeg rukovanja, pa razuci koru. Iseci je zupčastim nožem na kvadrate. Na svaki staviti po kašičicu oraha i malo slatka od dunje, ili po izboru.

Preklopiti u trougao.

...a krajeve ukrstiti i spojiti, kao na slici.

Evo ga "jastuce".

Praviti "jastucice" dok se ne potroši sav materijal, a onda ih poslagati u pleh obložen pek-papirom.

Ostaviti ih da odmore. Ugrejati pecnicu, pa premazati umućenim jajetom. Peci da fino porumene. Vruće "jastucice" posuti kokosovim brašnom u boji ili uvaljati u prah-šećer.

## **Savet**