

Buhtle sa džemom od bresaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **10 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **2 kašičice** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- **malo** soli

I još:

- **po potrebi** džema od bresaka
- **malo** šećera u prahu za posipanje

Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom, pa u toplo mleko umrviti kvasac. Pomešati brašno i vanilin šećer, jaje umutiti sa malo soli. Kad kvasac nadoe uliti ga u brašno, dodati umuceno jaje i ulje, pa zamesiti glatko testo, a po potrebi dodati još malo brašna. Ostaviti ga na toplom da nadoe (bar da se udupla). Zatim ga malo premesiti, pa podeliti na 12 loptica. Svaku od njih rastanjiti izmeu dlanova ili pomocu oklagije, pa na sredinu staviti kašicicu džema. Krajeve skupiti na sredinu i spojiti, pa buhtle reati u podmazanu tepsiju sa krajevima okrenutim na dole. Ostaviti ih da odmore oko pola sata, a za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni. Peci ih dok ne porumene, 20-30 minuta. Kada se prohlade, posuti šećer u prahu preko.

Savet

Možete koristiti džem po želji, ali meni su najlepše sa ovim. :)