Leptirici sa džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1/2**kvasca
- **malo**soli
- **malo** šecera
- **50 g**susama
- **300 g**džema

Priprema

Izmrviti kvasac u malo mleka, dodati so, šecer i ostaviti da naraste. U brašno dodati kvasac, ulje, vodu, preostalo mleko. Umesiti glatko testo. Podeliti ga na više manjih loptica.

Rasklagijati lopticu, premazati džemom i uviti kao palacinku. Iseci je sa jedne i druge stane do sredine. Isecene krajeve uviti u krug. Posuti susamom, i staviti još malo džema.|

Peci na 220 C oko 20 minuta.

Savet

Možete ih praviti i slane sa šunkom i sirom.