

Ajvar buhtle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1** jaje
- **2 kašike** ajvara
- **75 ml** ulja
- **250-300 ml** mleka
- **50 g** istopljenog margarina.

Za punjenje:

- **150 g** grendane salame
- **100 g** grendanog kackavalja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **po potrebi** susam-za posipanje

Priprema

Razmutiti kvasac u toplom mleku sa kašičicom šecera i kašičicom brašna i ostaviti da nadođe. Brašno i so

izmešajte, a zatim dodajte jaje, ulje, ajvar i nadošao kvasac. Zamesite srednje meko testo i ostavite ga da odmara oko pola sata.

Potom testo podelite na 10-15 loptica u zavisnosti od toga koliko velike buhtle želite.

Loptice razvuci oklagijom, stavljati po malo rendane salame i rendanog kackavalja, pa zatim formirati buhtle.

Margarin rastopiti na tihoj vatri, sačekati da se malo prohladi, pa svaku lopticu sa donje strane do pola umociti u otopljen margarin. Pleh ili tepsiju podmazati sa malo ulja, pa režiati pripremljene buhtle.

Ostaviti ih oko 20 minuta da odmore i popune tepsiju, a onda ih premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci oko pola sata. Služiti toplo uz jogurt.

Savet