

Ajvar buhtle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **30** gsvežeg kvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **1** jaje
- **2** kašikeajvara
- **75** mlulja
- **250-300** mlmleka
- **50** gistogramljenoj margarina.

Za punjenje:

- **150** rendane salame
- **100** rendanog kackavalja

Za premazivanje:

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

Priprema

Razmutiti kvasac u topлом mleku sa kašicicom šecera i kašicicom brašna i ostaviti da nadoe. 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 tepsiјu podmazati sa malo ulja, pa reati pripremljene buhtle.

Ostaviti ih oko 20 minuta da odmore i popune tepsiјu, 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