

Buhtle sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**ulja
- **1**kvasac
- **500 ml**vode
- **1 kašicica**soli
- **4 kašicice**šecera
- **oko 850 g**brašna

Za filovanje:

- džem od šljiva
- šećer u prahu (za posipanje)
- **maloposnog** margarina (za premazivanje)

Priprema

Staviti kvasac u posudu u kojoj ćemo da mesimo testo. Dodati šećer i preliti sa malo vode. Ostaviti 15 minuta da kvasac proradi.

Kada je kvasac proradio dodati preostalu vodu, ulje, so i promešati. Polako dodavati brašno da se zamesi meko testo. Testo ostaviti da odstoji 30 minuta.

Kada je testo naraslo prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu i premesiti. Razvuci testo u pravougaonik debljine 0,5 mm i seci kocke. Na svaku kocku staviti kašicicu džema i formirati lopticu. Loptice reati jednu do

druge u pouljen pleh i premazati ih sa malo margarina. Peci na 200°C dok ne porumene. Kada su pecene posuti ih šecerom u prahu.

Savet

Buhtle su posne, mekane, a pritom i jako ukusne.