

**Pivarcici* sa džemom i lešnikom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dl piva
- **2** dl ulja
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **700 g** brašna
- Za fil:
- **2 šoljice** džema od drenjina
- Za sirup:
- **300 g** šecera
- **1 dl** vode
- Za posipanje:
- **200 g** mlevenih lešnika

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo pa zamesiti sa uljem i pivom u kome ste prethodno otopili šecer. Testo dobro izraditi i podeliti na 6 jednakih jufki.

Svaku jufku razvuci oklagijom i isec na 8 jednakih trouglova, staviti džem na široj strani, preklopiti krajeve preko džema da prilikom pečenja ne iscuri iz kiflica, zatim savijati prema vrhu i oblikovati kiflicu.

Tako ponavljati dok utrošite svo testo. Dok se kiflice peku pripremiti sirup. Skuvati šecer sa vodom i skloniti na stranu da se malo prohladi. Kiflice peći petnaestak minuta na 200 stepeni.

Tople kiflice umakati u sirup, zatim u mlevene lešnike. Jako su ukusne. Mogu se jesti odmah.

ali su dobre i ako ostanu za sutra.

Savet