

Štipavci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **1**burbon vanilin šecer
- **5** kašikaulja
- **2** kašikemilerama
- **250** mltoplog mleka
- **1** jaje
- **2** kašicicesuvog kvasca

Za punjenje:

- nekoliko kašikamilerama
- po ukusušecera u prahu
- nekoliko kašicicadžema od dinje
- **1** burbon vanilin šecer

Priprema

Prosejati brašno. Dodati mu so, šecere i kvasac. Prstima promešati. Sjediniti ulje, jaje i mileram, pa i to dodati u posudu za mešenje. Mleko ugrejati, pa njime umesiti mekše testo. Ostaviti da odmara, a kad se udupla, otkidati manje loptice. Svaku spljoštiti dlanom, a onda dnom caše ili šolje utisnuti udubljenje.

Tepsiju postaviti pek papirom, pa reati peciva. Svaki komadic testa još malo udubiti, a ivice štipkati palcem i kažiprstom, otud naziv - štipavci....

Prvo poreati prazno pecivo u tempsiju, bice vam lakše, a potom udubljenja puniti nadevom koji ste napravili od nekoliko kašika milerama pomešanog sa šećerom u prahu i vanilinom. Kad ste to završili, odozgo stavite po kašicu džema od dinja, meni se taj ukus dopao, a vi po želji...

Ostaviti peciva da odmaraju, taman toliko dok se ne ugreje pecnica... Premazati ivice umucenim jajetom, ukrasite, opet, po nahoenu... Peci "štipavce" da lepo porumene...

Savet