

Štipavci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** burbon vanilin šećer
- **5 kašika** ulja
- **2 kašika** milerama
- **250 ml** toplog mleka
- **1** jaje
- **2 kašičice** suvog kvasca

Za punjenje:

- **nekoliko kašika** milerama
- **po ukusu** šećera u prahu
- **nekoliko kašičica** džema od dinje
- **1** burbon vanilin šećer

Priprema

Prosejati brašno. Dodati mu so, šećere 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 čaše ili šolje utisnuti udubljenje.

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

Prvo porežiati prazno pecivo u tepsiju, 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 kašičicu džema od dinja, meni se taj ukus dopao, a vi po želji...

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

Savet