

Slatki paketici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** meda
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kesica** rum-vanilin šecera
- **1 šoljica** ulja
- **300 ml** toplog mleka
- **2** jajeta

Za nadev:

- **nekoliko kašika** džema od šljiva
- **100 g** čokolade

I još:

- **1** jaje (za premaz)
- **malo** šecera u prahu

Priprema

Prosejano brašno izmešati sa solju, vanil šecerom i suvim kvascem. Posebno sjediniti jaja, med i ulje, pa ih sipati u brašno. Mleko ugrijati, a onda ga, pažljivo dolivajući, umesiti testo srednje tvrdoće. Ostaviti ga da se

udvostruci. Potom nadošlo testo podeliti na dve lopte i svaku razvuci u koru. Koru podeliti na troglove. Svaki trougao zaseci po dva puta sa svake strane, ali ne ici do kraja, da se dobiju zarezi.

Na svaki trougao, u širi deo, staviti po malo džema i kockicu cokolade.

Prebaciti jedan širi kraj prema sredini....

...a potom i drugi, formirajući kiflicu.

Sad uži kraj kifle prebaciti preko, pa ga podaviti ispod kiflice, formirajući paketic.

Tako raditi dok se ne potroši sav materijal. Ostaviti paketicе da odmaraju. Pred pečenje ih premazati umućenim jajetom. Peci dok ne porumene. Gotove paketicе posuti šećerom u prahu.

Savet