

## **Posne buhtle**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 ml** mlake vode
- **10 g** kvasca
- **2 kašike** šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **50 ml** ulja
- **oko 450 g** brašna
- Za nadev:
  - **po potrebidžem** od kajsije
  - Za posipanje:
    - **po potrebi** šećer u prahu

## **Priprema**

U odgovarajuću posudu uliti 100 ml mlake vode, umešati izmrvljen kvasac, dodati 1 kašiku šecera i 1 kašiku brašna, sve izmešati i ostaviti da nadoe. Brašno usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, 1 kašiku šecera, ulje, preostalu mlaku vodu (100 ml), posoliti te zamesiti mekše testo. Ostaviti da nadoe. Nadošlo testo premesiti...

...i podeliti na 6 jufki.

Svaku jufku razviti oklagijom i na svaku staviti po kašicu džema od kajsije...

...skupiti krajeve formirajuci loptice.

Kalup za kuglof premazati margarinom te poreati loptice. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 20 minuta. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Gotove buhle izvaditi iz rerne...

...posuti šecerom u prahu. Osrvaviti da se prohlade, servirati te poslužiti

### **Savet**

Umesto džema od kajsije možete koristiti neki drugi džem (pekmec) - po želji. Probajte, veoma su ukusne. Prijatno.