

## *Paketici s kajsijama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **4 kašike** šećera
- **100 g** margarina
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **1** jaje za premazivanje
- **1 tegla** kajsije iz kompota
- **100 g** mlevenog keksa
- **po potrebi** šećer u prahu

### **Priprema**

Izmrviti kvasac pa ga staviti u malo toplog mleka sa kašicom šećera da nadože. Nadošli kvasac dodati u brašno, dodati ostatak mleka, šećera, margarin i jedno jaje. Umesiti testo.

Ostaviti testo oko 15 minuta da nadože, a onda ga razvuci oklagijom. Iseci testo na kocke.

Kajsije iz kompota prvo malo ocediti od corbe, a onda jednu polutku iseci na 2 ili 4 dela u zavisnosti od velicine. Uvaljati parce kajsije u mleveni keks pa stavljati na svaku kocku testa. Kocku zaseci na cetiri dela. Jedan deo preklopiti preko kajsije, a preostala dva dela iseci na trake i preklapati jednu preko druge.

Gotove paketice porežati u tepsiju.

Premazati ih umućenim jajetom i ostaviti u tepsiji oko 15 minuta, a onda staviti da se peku. Gotove paketice po želji posuti prah šećerom.

### **Savet**