

Slatke *margarite*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **250 ml** mlake vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** šecera
- **prstohvat** soli
- **po potrebi** pekmez od šljiva
- Za premazivanje:
- **po potrebi** ulja
- Za posipanje:
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

U 100 ml mlake vode izmrviti kvasac, dodati šećer, 1 kašiku brašna i ostaviti desetak minuta da nadože. Polovinu brašna usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, sipati preostalu vodu (150 ml-mlaka voda), dodati ulje, posoliti i postepeno dodajući preostalo brašno zamesiti testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadože (oko 30 minuta).

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini...

...razviti u veliki krug...

...i okruglom modlom (ili cašom) vaditi krugove.

Režati ih u pleh obložen pek-papirom...

...i svaki krug pritisnuti manjom cašom (dno caše okrenuti i pritisnuti kako bi se napravilo udubljenje).

Svako udubljenje puniti pekmezom od šljiva, svaku "margaritu" premazati uljem i ostaviti da odstoji 15 minuta. Tada uključiti rernu i dobro zagrijati. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Gotove *margarite* izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...te ih posuti šećerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Umesto pekmeza od šljiva možete koristiti i neki drugi džem, pekmez-po želji. Prijatno.