

Buhtle od bundeve sa filom od malina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pasirane bundeve-pecenke
- **150 g** srednjeg šecera
- 2 jajeta
- **1,5** dl ulja
- **3** dl mleka
- **1** parče kvasca
- **700 g** brašna
- Za fil:
- **2** šolj džema od malina
- Za premazivanje:
- **50 g** maslaca
- **po potrebi** šecera u prahu

Priprema

U mlakom mleku otopite šecer i dodajte kvasac. Kada se otopi i kvasac, dodajte jaja i ulje i sve muenjem sjedinite. U posudi za mešenje prosejite brašno, dodajte pasiranu bundevu, zatim masu sa kvascem. Zamesite testo. Možda će Vam biti potrebno još brašna, jer sve zavisi kakva Vam je pasirana bundeva. Ako je redja dodajte brašno.

Ovako pripremljeno testo prekrijte folijom i ostavite na toplom da naraste. Kada je testo naraslo, ponovo premesite i otkidajte loptice velicine po Vašoj želji. Rastanjite lopticu na dlanu i dodajte kašićicu džema.

Zatvorite lopticu i slažite u podmazan pleh. Tako ponavljajte dok upotrebite svo testo. Otopite maslac, pa ovako

pripremljene buhtle premažite.

Ponovo ostavite testo da naraste. Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni 25-30 minuta. Vreme pecenja mnogo zavisi od rerne. Svaka domacica zna kako pece rerna njenog šporeta. Pecene buhtle, prekrijte kuhinjskom salvetom i sacekajte da se malo prohlade.

Pospite šećerom i uživajte u divnom ukusu, bundeve i maline.

Savet