

Jastucici sa džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **100 g** margarina
- **400 ml** toplog mleka
- **2** jajeta

Za filovanje:

- **1 teglica** džema od šliva

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malo** šecera u prahu za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, a kvasac podici. Margarin otopiti u mleku i prohladiti da može da se njime zamesi testo. Dodati brašnu so, šecer, rendanu limunovu koricu, aktivirani kvasac, jaja ovlaš umucena viljuškom, pa umesiti elasticno testo. Ostaviti da se udupla. Nakon toga istresti testo, razvuci koru, pa seci na kocke, stavljati u

modlicu za jastucice, filovati džemom, sklopiti i formirati jastucice. Ostaviti ih da odmore u plehu, premazati umućenim jajetom i peći da fino porumene. Tople posuti šećerom u prahu.

Savet