

Leptirici sa smokvom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **1,5 dl** mleka
- **20 g** kvasca
- **100 g** margarina
- **1 kašika** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **20 kom** smokvi
- **5 kašika** griza
- **3 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** cimeta

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac stavimo šecer, so izmešamo i uz stalno mešanje dodajemo polovinu brašna, rastopimo margarin i simamo u smesu. Umutimo jaje koje takoe dodamo smesi i nastavimo sa mešenjem uz dodavanje preostalog brašna. Testo ostavimo da miruje pola sata, sipamo na pobrasnjavljenu površinu premesimo i podelimo na 20 loptica. Jednu po jednu lopticu razvucemo okolo gijom.

U sredinu svakog kruga stavimo po jednu smokvu. Sada kada nema svežih ja koristim zamrznute. U kolac ih stavljam do pola otkravljene.

Zamotamo smokvu tako da dobijemo loptice, presecemo na cetri dela, ali ne do kraja da nam se ne razdvoje i malo ih otvorimo.

Smestimo u pleh obložen pek papirom i svaku pojedinačno posipamo sa grizom, vanilin šećerom i cinetom. Kolicinu griza koji stavljamo odreujemo po tome koliko je smokva softana, posto griz služi da upije višak softa.

Pecemo na 180 C oko 20 minuta ili dok lepo ne porumeni.

Savet

Po želji može se posuti i prah šećerom.