

Cvet sa šljivama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1.5 dl** mleka
- **1** jaje
- **20 g** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **100 g** margarina
- **1 prstohvat** soli

Nadev:

- **500 g** šljiva
- **1 kašika** griza
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica** vanil šećera
- **po ukusu** cimeta

Priprema

Mleko umlacimo umešamo šećer, prstohvat soli, razmuceno jaje i udrobimo kvasac. Promesamo da se sjedini. Zatun dodamo polovinu brašna i sjedinimo prethodno otopljen margarin. Uz neprekidno mešanje dodajemo u smesu, kada se sjedini dodajemo ostatak brašna i umesimo testo. Ostavimo da miruje 15 minuta.

Na površinu posuto brašnom, oklagijom rastanjimo testo na debljinu oko 1 cm. Okruglom modlom ili casom

vadimo krugove.

Okruglu tepsiju podmažemo margarinom. U testo smestimo polovine sljima i blago ih savijamo i reamo u tepsiju u krug krenuvši sa spolja ka sredini.

Kada smo potrošili materijal i formirali cvet, pospemo sa grizom, šećerom, vanil šećerom i po ukusu cimetom.

Pecemo na 180C oko 25 minuta dok ne porumeni. Ostavimo da se malo prohladi i spremno za posluželje.

Savet

Može se posuti prah šećerom.