

Buhtle sa džemom od dunja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **2 kašike** šećera
- **2** jajeta
- **150 ml** mleka
- **40 ml** ulja
- **1 prstohvat** soli

Ostalo:

- **1 teglica** džema od dunja
- **1** belanac
- šećer u prahu

Priprema

U šerpicu staviti mlako mleko, dodati šećer i izmrvljeni kvasac. Promešati. Dodati kasiku brašna i ostaviti da kvasac nadodje. U ciniju staviti 2 jajeta, ulupati ih viljuškom, dodati ulje, so, sve opet dobro promešati, dodati prosejano brašno i zamesiti testo sa mlekom i kvascem.

Na radnu površinu staviti malo brašna i testo rastanjiti oklagijim, tanko, oko 1mm. ašom vaditi krugove.

Uzeti 1 krug, staviti malo džema od dunja i zatvoriti krug. Slagati u tepsiju, obloženu papirom za pečenje, sa

glatkom stranom na gore. Ostaviti da se, na toplom mestu, udvostruce. Pre pečenja ulupati belanac i premazati buhtle.

Peci u rerni zagrejanj na 180 C dok ne porumene. Prohlaene posuti šećerom u prahu i uživti u ukusu.

Savet