

Slatki džakici



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 2 jajeta
- 2,5 dlmleka
- 4 kašikešecera
- 1 kesicasuvog kvasca
- oko 900 g brašna

Fil:

- 500 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 300 g mlevenih oraha

Priprema

Od svih gore navedenih sastojaka zamesiti testo, penasto umutiti mast, dodati, jaja, mleko, šecer, suvi kvasac i na kraju brašno. Testo ostaviti da odstoji oko 15 minuta i od njega praviti loptice. Mleko, šecer i orahe dobro izmešati ako je fil redak dodati još oraha. Svaku lopticu rastanjiti, dodati kašiku fila spojiti krajeve tako da dobijete mali džak. Peci na 180 stepeni u predhodno zagrejanj rerni dok lepo ne porumene. Reati u tepsiju oblozenu pek papirom. Gotove posuti šecerom u prahu.

Savet