Buhtle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **prstohvat**soli
- **1** jaje
- **2**žumanca
- **1 dl**mleka
- **1 dl**tople vode
- **1**limun (rendana kora)
- **50 g**šecera
- **1 kocka**kvasca
- **malo**margarina za premazivanje
- **za punjenje**džem, marmelada, krem ili nutela
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Kvasac stavite u toplu vodu sa šecerom i kašikom brašna da nadoe. U vanglicu sipajte preostalo brašno, žumanca, celo jaje, so, mleko, rendanu koru limuna i nadošao kvasac, pa zamesite testo i ostavite oko pola sata da kisne.

Nadošlo testo rasklagijajte da bude debljine prsta. Isecite na pravougaonike i na sredinu svakog stavite po kašicicu džema ili krema. Svaki pravougaonik zatvorite unakrsno, pa oblikujte lopticu, pazeci da je dobro zatvorena sa svih strana. Reajte u podmazanu tepsiju i svaku premažite otopljenim margarinom. Ostavite petnaestak minuta prekrivene krpom, pa pecite na 200 stepeni oko 20 minuta. Pospite šecerom u prahu i služite tople.

Savet