

Buhtle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlakog mleka
- **1 kockica** suvog kvasca
- **1** jaje
- **2** žumanca
- **5 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **100 g** margarina sobne temperature
- **700 g** brašna
- so
- narendana korica od limuna ili pomorandže
- nuela, pekmez...
- **40 g** istopljenog margarina

Priprema

U mlako mleko dodati jednu kašiku šecera i kvasac, izmešati i ostaviti da nadoe, oko 5 minuta. Sve ostale sastojke staviti u sud za mešenje i dodati mleko sa kvascem. Umesiti mekano testo. Staviti testo u posudu koja je cela namazana tankim slojem ulja, i testo malo premazati uljem, pokriti najlon folijom i ostaviti da raste oko 1 sat. Naraslo testo podeliti na dvadeset loptica. Svaku lopticu dlanovima pritisnuti da se dobije krug precnika 9 cm. Na sredinu staviti nadev, dobro spojiti krajeve testa da nadev ne iscure, celu lopticu premazati istopljenim margarinom i stavljati ih u podmazanu duboku tepsiju. Obod tepsije treba da je najmanje 5 cm. Buhtle ostaviti još 20 minuta. da narastu, premazati ih margarinom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 170 stepeni.

Savet

Prenik tepsije u kojoj sam ja pekla je 28 cm, a može biti i vei, manji nikako.