

## ***Jastucici sa džemom od kajsija***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 dl** ulja
- **po potrebi** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **2 kašike** kiselog mleka
- **1** jaje

#### **Nadev:**

- **1 teglica** džema od kajsija

### **Priprema**

Kad se kvasac podigne, dobro izraditi testo, da pocne da se odvaja od suda posude. Najbolje ga je premesiti dvaput. Na radnu površinu istresti testo, pa seci krugove. U svaki staviti kašicicu džema od kajsija, ili po želji, pa preklopiti, formirajući jastucice. Ivice dobro slepiti, da ne bi doslo do curenja džema prilikom pečenja. Premazati jajetom i peci dok ne porumene. Izvaditi iz pecnice, i kad se malo prohlade, premazati ih zagrejanim džemom.

### **Savet**

Džem po izboru... Ove kiflice su jako mekane, zato i naziv jastuii... Prijatno...