

Buhtle

Jako fino, slatko pecivo koje se jednostavno i brzo pravi, a jos brze nestaje sa stola!:)

1 U braĀno staviti ĀeĀer, ulje, jaje, narendanu koru od limuna, podkuvan kvasac i ostatak mleka te zamesiti glatko testo i ostaviti ga na toplom da naraste.

2

3

4 Kad se testo diglo izruĀiti ga na radnu povrĀinu posutu braĀinom i malo joĀi premesiti, rastanjiti testo debljine 0,5 cm i iseci ga na kocke 10x10 cm.

5

6

7 Na svaku staviti u sredinu po jednu kaĀiĀicu marmelade, uhvatiti sva 4 ĀoĀka testa i uviti ga pri vrhu i uvijeni deo okrenuti na dole i slagati u podmazanu tepsiju jednu do druge ali ne previĀje blizu.

8

Sastojci:

svez kvasac 1

vanilin secer 1

kora od limuna 1

brasna 1 kg

jaje 1

mlakog mleka 1/2 l

secera 100 g

ulja 2 dl

solu malo

marmelade 200 g

10 ĀĀti u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.
VruĀĀe posuti ovanilisanim prah ĀjeĀĀerom.

Napomena:

Prijatno!