

## PIVSKE VREĆICE

- 3 dcl pive
- 6 dcl ulja
- 1 kg brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 vanilj šećera (to nije u originalnom receptu – ja nadodala više iz straha da tijesto neće biti slatko ni aromatično)
- 1 kg jabuka
- 30 dkg cukra
- 20 dkg sitno nasjeckanih oraha
- cimet, rum (po želji)

Od gornjih sastojaka napravite tijesto te ga ostavite sat vremena da počiva. Cukar otopite i karamelizirajte ga pa u njega nadodajte izgratane jabuke. Kad voda ispari, punjene je gotovo. Malo ga ohladite, dodajte sitno nasjeckane orahe, cimet, rum, a može i vanilj šećera. U ruku uzmite malu kuglicu tijesta. Raširite je na dlanu, stavite malo punjenja i spojite vrhove, tako da vas zatvoreni kolačić podsjeća na malu vrećicu. Stavite peći petnestak, dvadeset minuta te ih tople uvaljajte u šećer u prahu.

