

BUHTLE

- 3 jaja
- 7 žlica šećera
- malo manje od 1 kg brašna
- 3/4 margarina
- malo ulja
- 3-4 dcl mlijeka
- 1 svježi kvasac
- vanilj šećer, korica limuna
- marmelada



Jaja, šećer i vanilj šećer pjenasto umutite te smjesu dodajte u brašno. U to dodajte margarin isjeckan na listiće i par žlica ulja, koricu limuna, kvasac (njega ste prije zamutili sa malo toplog mlijeka i žlicom šećera da se podigne), te toplog mlijeka po potrebi, otprilike 3 – 4 dcl. Tijesto zamutite i pazite da ne bude tvrdo te ga ostavite da se na toplom mjestu diže sat vremena. Lagano ga razvaljajte, režite na kvadrate, puniti marmeladom i kad spojite krajeve slažite u tepsiju tako da prema dnu budu okrenuti spojevi krajeva buhtle. Slažite u tepsiju i pecite na laganoj vatri. Prije pečenja možete ih malo namazati otopljenim margarinom.

