

SUHA SAVIJAČA

- 1 margarin
- 1 kiselo vrhnje
- 3 žlice šećera
- koliko popije brašna

Izmiješati dobro sve sastojke pa onda staviti u hladnjak 2 do 3 sata. Razvij dobro.

Filovanje: marmeladom namazati lagano. Ja sam se ovaj put odlučila za domaću marmeladu od mandarina koja je dosta intenzivna i ako vam ne odgovara stavite običnu miješanu marmeladu. Orahe, bajame, i lješnjake iskrižajte ili isjeckajte u multipraktiku, otprilike da sveka skupa bude oko 300 gr. pa namažite preko marmelade, te malo limunove korice i kanele (cimet). Zamotati.

1 žumance razblaženo sa žlicom mlijeka odozgo namazati i posuti sitnim bombonima u boji, listićima bajama, ali i mišancijom cukra i vanilija šećera. Kada se ispeče, i to nakon četrdeset minuta na 160 C, ostavite u tepsiji i sutra izrežite na okrugle fitice. U slast!!

