

Pituljice sa pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mlakog mleka
- **150 ml** ulja
- **2 kašice** soli
- **50 g** svežeg kvasaca
- **1 kašica** šećera

Za filovanje:

- **400 ml** kisele pavlake

Priprema

U vecu ciniju staviti 500 g brašna, dodati ulje, so, šećer i izmrvljen kvasac pa sa mlakim mlekom zamesiti testo. Dodati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti da nadodje pa ga podeliti na manje loptice.

Loptice ostaviti da nadodju pa ih onda razviti u krug i premazati sa kašikom pavlake.

Zatim svaku lopticu smotati sa leve i desne strane kao na slici.

Pa zarolati u rolat cvrsto.

Rolatice ostaviti da nadou.

Nadošle rolatice uspraviti.

Pa ih pritisnuti sa dlanom.

Pržiti na ulju na laganoj vatri.

Prijatno.

Savet

Preukusan je mogu se filovati i sa sirom.