

Ramazanke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **200 g** griza
- **1 kašica** soli
- **1 ravna kašica** šećera
- **1 kašica** suvog kvasca
- **1 kašica** praška za pecivo
- **350 ml** mlake vode
- **malocurikota**

Priprema

Pomešati brašno i griz, dodati mu šećer, so, po kašičicu suvog kvasca i praška za pecivo i mlakom vodom umesiti testo. Treba da bude ree, kao za ušitpke. Dobro ga izraditi rukom, isprva ce biti lepljivo, ali kad se dobro umesi, testo se "uvija". Ostaviti ga da odmara.

Podeliti ga na osam lopti.

Saviti ruku u saku i blago pritiskati lopticu i oblikovati lepinjicu-pitarku. Tako uraditi i sa preostalim lopticama.

Posuti curikotom i blago pritisnuti.

Peci lepinjice u zagrejanom tiganju, bez ulja, sa obe strane, da fino porumene.

Pecene lepinjice umotati u krpu i ostaviti da omekšaju. Poslužiti uz sir i jogurt.

Savet

Pitarke "ramazanke" se prave samo u mesecu Ramazana, a zanimljivo je da su ih nekada davno pravili samo prizrenski pekari... P.S. Ovo je za moju dragu Džoli, koju zanima poreklo nekog jela, mada, ne mogu sa sigurnoscu da tvrdim da je 100% tano....