

Prutici sa slanim prelivom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** suva kvasca
- **100 g** kisele pavlake
- **1/2 dl** ulja
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna

Za slano testo:

- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** soli
- voda

Priprema

U 2.5 dcl mlake vode staviti šećer i suvi kvasac. Da stane 5 minuta pa dodati 100 gr kisele pavlake, 1/2 dcl ulja, so i brašno. Dobro izraditi testo i ostaviti da nadolazi. Kad nadodje testo podeliti na 12 delova. Svaki deo rukama razvaljati u prutic dužine 35 cm (prutic malo uvrnuti kao uže), staviti u pleh velicine 25x35 cm, prethodno obložen papirom. Tako uraditi sa svim delovima testa. Ostaviti da stanu 30 minuta. Za to vreme napraviti slano testo. U posudu staviti 2 kašike brašna, 1 kašicicu soli i dodati vode da gustina testa bude malo gušća nego za palacinke. Odstajale prutice premazati sa mešavinom 1 kašicice ulja i 1 kašicice vode. Peci na 180 stepeni 10 minuta. Izvaditi iz rerne i išarati ih slanim testom. Ja stavim u špric za šaranje kolaca a može i u plasticnu kesu probušenu sa cackalicom. Vratiti prutice u rernu i peci još 15-20 minuta.

Savet