Ljuskavci (domaci žu-žu)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml**mleka
- **2**jaja
- **3-4 kašike**ulja
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**šecera
- **700-800 g**brašna

Za premazivanje kore:

- **150 g**margarina ili domace masti
- **100 g**mrvljenog sira

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica (mleko, jaja, ulje, šecer, so) i ostaviti testo 15 minuta da odstoji.Zatim testo razviti što tanje i premazati ga topljenim margarinom ili sa mašcu. Preklopiti testo (sve cetri strane). Pa ostaviti testo da odmori 10 minuta. Ovo ponoviti još jednom, a treci put premazati razvucenu koru sa mrvljenim sirom-isto preklopiti. Posle 10 minuta testo razviti debljine od 5-7 mm iseci u kockice i pržiti na masnoci sa jedne pa sa druge strane. Ispržene ljuskavce stavljati na kuhinjski papir da upiju suvišnu masnocu. Služiti sa jogurtom, pavlakom ili sirom....

Savet

Istog su ukusa i mekani i sutradan....