

Mašnice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- **100 ml** vode
- 2 jaja
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašika** konjaka ili votke
- **3- 4** čaše **od 2 dl** brašna
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

U posudu za mešenje staviti jaja, so i konjak. Malo promešati, dodati vodu i uz polako dodavanje brašna umesiti srednje tvrdo testo kao za domace rezance.

Testo staviti u kesu za zamrzivac i ostaviti ga 30 minuta da odstoji na sobnoj temperaturi.

Nakon tog vremena testo oklagijom, bez dodatak brašna, malo ga možete pouljiti, rastanjiti i kuhinjskim tockicom iseci u trake, a zatim u pravougaonike. Svaki pravougaonik preseći po sredini, jedan kraj provuci kroz otvor da se dobije izgled mašnice.

U dubljem tiganju zagrejati ulje, spuštati mašnice i na umerenoj temperaturi ih pržiti sa obe strane do svetlorumene boje.

Gotove mašnice vaditi na upijajući papir, prohladiti, pošeceriti i polako grickati.

Savet

Mašnice, prohladjene, uvati u limenoj kutiji s poklopcem.