

Priganice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **20 g** svežeg kvasca
- **50 ml** ulja
- Za prženje:
- **po potrebi** svinjska mast

Priprema

U 100 ml mlake vode izmrviti kvasac, dodati šećer, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da nadoe. U dublju posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, preostalu mlaku vodu (150 ml), posoliti, sipati ulje te zamesiti testo. Ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na tri jufke...

...te svaku jufku razviti u veci krug

Svaki krug iseci na po 6 trouglova.

Pržiti u zagrejanj masnoci dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Služiti uz sir, ajvar, pršutu...

Savet