

Listici (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Za testo:

- **180 g** brašna
- **20 g** šecera
- **30 g** maslaca
- 1 jaje
- **10 ml** vode
- **1 kor** pomorandže

Za prženje:

- **oko 2 dl** ulja

Priprema

Brašno, šecer, jaje, koru pomorandže, otopljeni maslac, promešati, dodati vodu ili liker, liker stavite ako ne radite za decu :) i umesiti testo. Mesi testo dok se ne dobije fino glatko. Ostaviti testo uvijeno u providnu foliju pola sata. Tanko razvaljati i rezati oblike po želji. Ja sam negde zagubila :) onaj zupcasti tocak. :) pa sam modlom izrezivala oblike. U šerpici zagrijati ulje, da bude jako toplo, stavljati u ulje, pržiti sa jedne i druge strane. Pecene slagati na papirnu salvetu. Jest po želji, posute sa šecerom u prahu ili otopljenom cokoladom ili pekmezom, po želji.

Savet