

# **Tigajnce**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg brašna**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašika šecera**
- **1 kašica casoli**
- **2 jajeta**

## **Priprema**

Razmutiti kvasac, pa kad se podigne, sipati u brašno i zamesiti varjacom mekse testo, otprilike ree od onog za krofne, a gušce nego za palacinke. Mesiti varjacom testo sve dok ne pocne da se odvaja od zidova posude i ne pocnu da se stvaraju klobuci. Ostaviti ga da odmara. Kad se podigne, vaditi uštipke i pržiti u dubokom ulju. Svaki put umociti kašiku u vodu i njome zahvatati komade testa. Služiti uz sir i kiselo mleko.

## **Savet**

Tigajnce su vrsta uštipaka od testa...u mom kraju se zovu tako... inae, staro jelo....