

Bosanske pituljice



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- brašno
- malo soli
- maslaca ili margarina
- ulje za prženje

Priprema

Zamesiti testo od 3 jajeta, brašna, malo soli i 4 kašike masnoce (ulja, maslaca ili margarina). Testo izmesiti kao za svaku pitu i iseci na komade velicine zemice. Svaki komad testa razviti u tanku koru i premazati rastopljenom masnocom. Kore reati jednu preko druge, pa ih ponovo razviti u koru debljine tupe strane noža. Koru seci modlom ili nožem u cetvrtaste komade, svaki komad preseći po sredini pa kroz prorez provuci kraj testa i pržiti ih na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Služiti dok su tople uz jogurt ili kiselo mleko.