

Jastucici sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **140 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**obicnog brašna
- **100 g**integralnog brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **0,5 dl**mlake vode
- **3** jajeta
- **50 g**putera ili margarina
- **10 g**kvasca

Za prženje:

- **3 dl**ulja ili masti

Priprema

Kvasac rastopiti u mlaku vodu, umutiti jaja i margarin, u brašno dodati so i izmešati. Sipati u brašno umucena jaja i dodati vodu sa kvascem pa zamesiti testo. Ako je potrebno dodajte još malo brašna da se testo ne lepi.

Ovako pripremljeno testo stavite u plasticnu kesu i ostavite u frižider na 2 sata. Posle tog vremena izvucite testo i na radnu površinu premesite i oklagijom razvucite na 5 mm debljine. Isecite manje kvadratiće kao na slici.

3 dl ulja ugrejte dobro u manjoj dubljoj posudi i pržite jastucice. Budite uz njih jer se vrlo brzo moraju okrenuti da ne preгоре. Služite uz sir, jogurt pavlaku. Kada ih prepolovite imaju prazninu u kojoj se može staviti komadic sira. Ove jastucice možete pripremiti i u slatkoj varijanti, tako što umesto soli dodate kašičicu šecera i

služite posute prah šećerom ili sa džemom.

Savet

Ove jastuie pravila sam po Rudolfovom receptu, ali sam izmenila tako što sam dodala integralno brašno i umesto margarina dodala sam prepunu kašiku masti, to sam imala u kui. Prelepe su. Sledei put pravim slatku varijantu sa belim brašnom.