

## ***Prženo slatko testo***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** brašna
- **350 ml** vode
- **3 kašike** rastopljene masti
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **1 kockica** kvasca
- džem

### **Priprema**

U toploj vodi sa dodatkom kašičice šećera podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, rastopljenu mast, so, kašičicu šećera i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da naraste.

Od testa otkinuti (rukom) osam manjih loptica, a ostatak testa premesiti i ostaviti ponovo da naraste, pa ga iskoristiti za manji hleb.

Uzeti jednu lopticu testa i razviti u krug, precnika 23 cm (pošto sam pržila u tiganju precnika 25 cm), pa premazati sa jednom kašikom džema, po izboru.

Preklopiti sa drugom lopticom razvijenog testa i viljuškom pritisnuti krajeve, da ne bi fil iscureo.

U tiganj staviti malo ulja (ja sam stavljala dve kašicice), pa staviti testo da se prži. ?im porumeni sa jedne strane okrenuti da se isprži i druga strana (ja sam okretala širokom špahtlom za filovanje torti).

Prženo testo prebaciti na tanjir i uživajte u odlicnom dorucku. Možete ga posuti sa šećerom u prahu ili medom, ali moja deca ga najviše vole ovako, bez ikakvih dodataka. Fil može da bude i slan - razbiti jedno jaje, dodati sira i premazati.

Od ostatka testa ispecite hleb (manji, za 3 - 4 osobe).

## **Savet**