

## Listici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** brašna
- 2 jajeta
- **malosoli**
- **1 kašika** šecera
- **1 dl** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašika** margarina
- ulje (za prženje)
- šećer u prahu (za posipanje)

## Priprema

U posudi za mešanje dodajte prosejano brašno, pomešano sa solju (prstohvat), zatim jaja, šećer, vanilin šećer, margarin i na kraju mlako mleko. Zamesite testo i ostavite ga u frižideru najmanje pola sata. Testo izrucite na dasku za mešenje.

Oklagijom rastanjite testo na što tanje možete.

Zatim nožem (još bolje reckavim tockicem, ja ga nemam) secite željene oblike.

Pržite u vrelom ulju sa obe strane, da blago porumene. Vruće listice uvaljajte u prah šećer i poslužite.

**Savet**