

Ljuskavci (domaci žu-žu)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **2** jaja
- **3-4 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **700-800 g** brašna

Za premazivanje kore:

- **150 g** margarina ili domace masti
- **100 g** mrvljenog sira

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica (mleko, jaja, ulje, šećer, so) i ostaviti testo 15 minuta da odstoji. Zatim testo razviti što tanje i premazati ga topljenim margarinom ili sa mašću. Preklopiti testo (sve četiri strane). Pa ostaviti testo da odmori 10 minuta. Ovo ponoviti još jednom, a treći put premazati razvucenu koru sa mrvljenim sirom - isto preklopiti. Posle 10 minuta testo razviti debljine od 5-7 mm iseci u kockice i pržiti na masnoci sa jedne pa sa druge strane. Ispržene ljuskavce stavljati na kuhinjski papir da upiju suvišnu masnoci. Služiti sa jogurtom, pavlakom ili sirom....

Savet

Istog su ukusa i mekani i sutradan....