Pituljice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**vode
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **400 g**brašna
- **1/2 kocke**kvasca

Priprema

Zamesiti testo (brašno, dodavati postepeno). Zamešeno testo ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim testo opet premesiti i podeliti na nekoliko loptica velicine vece jabuke. Svaku lopticu razviti-razvlaciti prstima velicine veceg tanjira. Peci na foliju koju smo stavili na ringli ili na šporetu na drva (tiha vatra). Peci jednu stranu, pa drugu...filovati po želji...

Savet