

## **Tortilje (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **500 ml** mlake vode
- **100 ml** ulja
- **50 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **1 lašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera

### **Priprema**

Tortilje: Od 1 kg brašna, soli i šecera po 1 kašicu, 50 g svežeg kvasca, 500 ml mlake vode, 100 ml ulja i 1 jajeta umesiti fino glatko testo i ostaviti da nadoe. U posudi namazanoj sa uljem nadošlo testo podeliti na loptice. Loptice pustiti da nadou desetak minuta. Nadošle loptice premazati sa malo ulja, malo ih razvuci rukama i peci na zagrejanom tiganju bez ulja sa obe strane. Prijatno!

### **Savet**

Tortilje možete poslužiti uz roštilj, kajmak, džem, med, euro krem, šta ko voli. Prijatno!