

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 lašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Priprema

Tortilje: Od 1 kg brašna, soli i šecera po 1 kašičicu, 50 g svežeg kvasca, 500 ml mlake vode, 100 ml ulja i 1 jajeta umesiti fino glatko testo i ostaviti da nadože. U posudi namazanoj sa uljem nadošlo testo podeliti na loptice. Loptice pustiti da nadožu 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!