

# Lukumades



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za testo:

- **2 šolje** mlakog mleka
- **2 šolje** mlake vode
- **1** kvasac
- **2 kašike** šecera
- **2 kašike** soli
- **8 kašika** ulja
- **8 šolja** brašna

### Za sirup:

- **4** čaše vode
- **4** čaše šecera
- **1** čaša meda

## Priprema

Pomešajte mlaku vodu sa kvascem, dodajte šećer i ostavite 5 minuta da odstoji, zatim dodajte mleko, ulje, brašno i so i mikerom mutite dok ne dobijete kompaktnu smesu.

Testo treba da bude tecnije.

Prekrijte ga krpom i ostavite sat vremena da raste. Pravite u vecu vanglu, jer jako brzo raste.

Stavite u šerpicu ulje, debljine 2 prsta da se greje. U vruće ulje stavljajte testo kašičicom. Pržite ih dok ne dobiju zlatno žutu boju. Svaki put pre nego što uzmete testo, kašičicu nakvasite vodom kako se testo ne bi lepilo.

Sirup. Sve sastojke sipati u šerpu, kad prokljuca kuvati na umerenoj temperaturi 20 minuta.

Krofnice umacite u hladan sirup.

Prvi put sam pravila i iznenadila sam se ukusom, a i kolicinom.

## **Savet**

Moj vam je savet da pravite u pola mere, jer je jako izdašno, ali za neke skupove je super. Ukus je fantastičan. Prijatno.