

Poderane gace - listarici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1 prstohvat** soli
- **1** jaje
- **1 kašičica** maslaca ili masti
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** rumu ili rakije
- **2 kašike** kisele pavlake
- **malon** naribane kore od limuna

Priprema

U zdelu sipati brašno, redom dodavati, sodu bikarbonu, so, jaje, otopljeni maslac ili mast, šećer, rum ili rakiju, kiselu pavlaku, naribanu koru limuna i sve rukom zamesiti da dobijete fino glatko testo. Napraviti kuglu od testa, uviti u providnu foliju i ostaviti u frižider oko 30 minuta. Kad je testo odstajalo na radnu površinu pospite malo brašna, razvaljajte tanko testo, valjkom za picu režite oblike. U dublju tavu sipajte dosta ulja, kad se ulje dovoljno zagrije stavljajte testo i pržite sa jedne i druge strane do zlatne boje. Gotove slagati na tacnu na koju ste stavili salvetu, da se ocedi višak masnoće. Posuti prah šećerom.

Savet