

Ljuskavci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **450 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **700 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** masti
- Za premazivanje:
- **1 kašika** masti
- Za prženje:
- **po potrebi** mast

Priprema

U odgovarajućoj posudi pomešati mlaku vodu, kvasac, so i mast i postepeno dodajući brašno zamesiti testo. Ostaviti da odstoji 25 minuta na toplom mestu.

Nakon toga, testo premesiti...

...i razviti u vecu koru.

Zagrejati kašiku masti te premazati koru...

...uviti u rolat...

...te iseci na 7 parcadi.

Krajeve svakog parceta zaviti (kao na slici) i ostaviti 15 minuta da odstoje.

Nakon toga, rastanjiti u krug (velicine tiganja), te pržiti u zagrejanj masnoci dok ne porumene sa obe strane.

Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce, servirati te poslužiti.

Savet

Služiti uz sir, jogurt ili pekmez (džem). Prijatno.