

Slani prutici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 **dl** vode
- 1 **kašičica** šecera
- 1 **kesica** suvog kvasca
- 100 **g** kisele pavlake
- 50 **ml** ulja
- 1 **kašičica** soli
- 500 **g** brašna
- 2 **kašike** brašna
- 1 **kašičica** soli
- **po potrebi** voda

Priprema

U 2,5 dl mlake vode stavite šecer i suvi kvasac i ostavite 10 minuta da nadoe.

Dodajte zatim pavlaku, ulje i so i brašnom zamesite testo.

Ostavite da nadoe oko pola sata.

Kada je nadošlo testo podelite na 12 delova.

Svaki deo razvaljajte u prutic dužine oko 35 cm.

Uvrnite kao uže i reajte u pleh velicine 25x35 obložen papirom za pečenje. Ostavite da odstoji 30 minuta.

Za to vreme napravite slano testo. U posudu pomešajte 2 kašike brašna, 1 kašičicu soli i dolivajte vodu po potrebi dok ne dobijete testo malo gušće nego testo za palacinke.

Kada su prutici nadošli pomešajte kašiku ulja i kašiku vode i time ih premažite.

Pecite 10 minuta na 180 minuta zatim izvadite.

Išarajte slanim testom i vratite u rernu i pecite još 20 minuta.

Savet