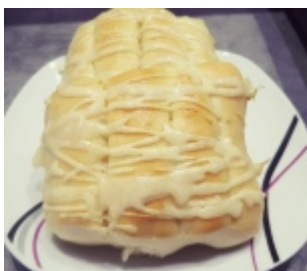


Prstici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme priprave: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** brašna
- **2 dl** mlake vode
- **250 g** brašna
- **50 ml** ulja
- **1/2 kašičice** soli
- **100 g** brašna

Još:

- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** brašna
- **na vrh noža** praška za pecivo
- **4 kašike** vode

Priprema

U vanglicu staviti kvasac, šećer, kašičicu brašna i mlaku vodu promešati prekriti krpom i ostaviti da odstoji 5 minuta. U kvasac dodati ulje i so promešati varjacom potom dodati 250 g brašna i dobro mutiti varjacom oko 3 minuta, zatim dodati 100 g brašna i zamesiti glatko testo. Ostaviti pokriveno oko 40 minuta. Premesiti testo i podeliti na 4 jednaka dela. Svaki deo razvuci u dugacak valjak. Staviti jedan pored drugog sva cetiri valjka iseci na 5-6 delova. Poreati prstice u pleh koji obložimo pek papirom. Peci na 200°C 15 minuta pa prstice poprskati smesom od brašna i soli. Umutiti brašno, so, prašak za pecivo i vodu. Vratiti prstice u rernu na 3-4 minuta.

Savet