Listici (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za testo:

- **180 g**brašna
- **20 g**šecera
- **30 g**maslaca
- **1**jaje
- **10 ml**vode
- **1 kora**pomorandže

Za prženje:

- **oko 2 dl**ulja

Priprema

Brašno, šecer, jaje, koru pomorandže, otopljeni maslac, promešati, dodati vodu ili liker, liker stavite ako ne radite za decu :) i umesiti testo. Mesiti testo dok se ne dobije fino glatko. Ostaviti testo uvijeno u providnu foliju pola sata. Tanko razvaljati i rezati oblike po želji. Ja sam negde zagubila :) onaj zupcasti tocak. :) pa sam modlom izrezivala oblike. U šerpici zagrejati ulje, da bude jako toplo, stavljati u ulje, pržiti sa jedne i druge strane. Pecene slagati na papirnu salvetu. Jesti po želji, posute sa šecerom u prahu ili otopljenom cokoladom ili pekmezom, po želji.

Savet