

## ***Puhaci***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna tip 400 meko
- **2 dl** vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli

### **Još:**

- za **prženje** ulje

## **Priprema**

U vanglicu razmutiti vodu, šećer i kvasac pa dodati brašno i so. Dobro zamesti glatko testo. Ostaviti testo da udupla masu potom premesiti rastanjiti oklagijom testo na pola cm debljine iseci na željene velicine. Prekriti krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta.

U duboki tiganj ili šerpu sipati dosta ulja i na srednje jakoj temperaturi pržiti testo. Testo spustati u ulje onu stranu koja je bila okrenuta ka gore. Testo se naduva. Kada prestane da cvrci okrenuti testo i pržiti sa druge strane. Vaditi na ubrus da upije visak masnoće.

## **Savet**

Idealni i uz slano i slatko