

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 kašice** šećera
- **1 kašica** ciasoli

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. Prekruti 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