

Listici (4)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **3 kašike** šećera
- **2.5 dl** vode
- **5-6 kašika** biljnog mleka u prahu
- **1 kašica** soli
- **100 g** integralnog brašna
- **100 g** grahanog brašna
- **200 g** belog brašna
- **1 dl** ulja

Priprema

U vreloj vodi razmutiti biljno preh mleko, šećer i 1 kašiku belog brašna. Kad se to smlaci, dodati suvi kvasac i dobro izmešati, pa dodavati ražano i integralno brašno i so. Zatim, dodavati belo brašno koliko ke potrebno da se zamesi testo, pa ruku kojom mesite, preliti malo uljem da se testo odvoji.

Testo staviti u kesu i u frižider na desetak minuta. Zatim ga na pobrašnjennoj površini oklagijom razvuci na tanko debljine 2-3mm. Iseci na kvadrate ili trouglove. I prekriti krpom.

Ulje sipati u tiganj da prekrije dno, pa zagrejati, te malo smanjiti jacinu. U vrelo ulje spuštati listice i pržiti ih sa

obe strane.

Savet

Dovoljno je po 20-30 sekundi pršiti sa svake strane. Listie vaditi na ubrus da se odstrani višak ulja. Služiti s keapom ili džemom. Jako su šupljikavi, te su moja deca bušila rupu i unutra ubacivali varke i sipali keap (onda nije posno, heh).