

Ludo testo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2** jajeta
- **2** **caše** jogurta
- **1** **caša** mleka
- **1** **kocka** kvasca
- **4** **kašike** ulja
- **1,5** **kašika** šećera
- **1** **kašičica** soli
- **1/2** **kesice** praška za pecivo

Priprema

U vanglu prosejati brašno pa dodati prašak za pecivo, kašiku šećera, so, jaja, jogurt, ulje i mlako mleko sa pola kašike šećera u kome je razmucen kvasac. Zamesiti testo.

U jednu najlon kesu sipati kašiku ulja i kesu rukama izgnjeciti da ulje obloži kesu. U tu kesu sipati testo i kesu zatvoriti. Staviti ga u ciniju pa u frižider na najmanje 3 sata pre upotrebe.

Posle tog vremena testo se može koristiti pa kolicinu koju želite izruciti na radnu površinu sa brašnom. Malo ga premesiti pa razvuci oklagijom.

U zavisnosti šta želite da napravite isecite oblike. Ja sam ovaj put pravila lepinjice.

Ostavite da raste 15-20 minuta pa pržite u ulju.

Ocedite ih od masnoce na ubrusima. Služite uz jogurt, mleko, belu kafu, čaj ili sok. Mogu se premazati džemom, kremom ili ovalo prazne.

Savet

Ovaj recept sam dobila devedesetih godina kada je kružio celom zemljom. Veoma je izdašna količina, ja sam ovaj put za nas troje pravila pola mere. Može stajati par dana u frižideru, kod nas samo dan, dva. Ako pravite nešto slano u testo dodajte još soli. Inače od ovog testa, koje je zaista ukusno, mogu se praviti, listići, lepinjice, mekike, krofne, kiflice i dr. peciva.