

## **Oladocke**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 šoljice** pšeničnog belog brašna
- **1 šoljica** heljdinog brašna
- **1,5 šoljicam** leka
- **1,5 šoljicake** fira
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašićica šecera
- **1/2 kašićice** s uvođenja kvasca
- **po potrebi** ulja

## **Priprema**

Obe vrste brašna pomešati, pa im dodati kvasac, šecer, so. Preliti toplim mlekom, dobro promešati, pokriti i ostaviti da odstoji na toplom mestu oko 45 minuta. Nakon tog vremena dodati ostale sastojke, varjacom umutiti testo bez grudvica i ostaviti ga da odstoji na toplom još oko pola sata.

U tiganj staviti ulja da prekrije dno, zagrejati ga, pa smanjiti na srednju temperaturu. Kašiku umociti u vrelo ulje, pa njome uzimati pomalo testa. Spuštati ga u vrelo ulje, pa pržiti po 4-5 komada istovremeno.

Okrenuti pa pržiti i sa druge strane. Poslužiti ih tople uz krem, a mogu i sa džemom.

## **Savet**