

## ***Oladocke***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šoljice** pšenicenog belog brašna
- **1 šoljica** heljdinog brašna
- **1,5 šoljice** mleka
- **1,5 šoljice** kefira
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** suvog kvasca
- **po potrebi** ulja

### **Priprema**

Obe vrste brašna pomešati, pa im dodati kvasac, šećer, 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**