

Flekice sa plazmom i cokoladom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za flekice:

- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **1/2 kašice** soli
- **100 ml** vode

Još:

- **2 kašike** ulja
- **100 g** prezle
- **2-3 kašike** šecera
- **100 g** mlevene plazme
- **80 g** topljene čokolade

Priprema

U prosejano brašno dodati jaje, so i vodu, pa testo umesiti uz pomoc miksera (nastavcima za testo). Dalje doraditi rukom, tako da se dobije glatko testo. Radnu površinu posuti brašnom, pa na nju izruciti pripremljeno testo. Oklagijom ga rastanjiti što je tanje moguće.

Zatim ga iseci na rezance, a potom i na male kvadratiće. Ostaviti da se prosuši oko 40 minuta, a zatim ga skuvati uobicajeno (kao kad se kuva testenina - u kipućoj, slanoj, nauljenoj vodi). Kuvati još oko pet minuta nakon što ispliva na površinu.

Kuvane flekice vaditi rešetkastom kaškom. Stavljati ih u cediljku, a zatim nju staviti pod mlaz hladne vode, pa flekice isprati i ocediti.

Ulje zagrijati, pa na njemu propržiti prezle dok ne upiju ulje i ne potamne. Skloniti sa vatre, pa dodati šećer. Zatim umešati mlevenu plazmu i otopljenu čokoladu. Flekice presuti u dublju činiju, pa im dodati preipremljeni slatki sos, sve pomešati i služiti.

Savet