

Posno ludo testo



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **50 g** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **600 ml** tople vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli

Priprema

Pomešati brašno, so i prašak za pecivo pa u sredini rukom napraviti udubljenje u koje izdrobimo kvasac. Preko kvasca sipati šećer pa dodati vodu i ulje i zamesiti testo.

Ako želite da odmah koristite testo odvojite koliko vam treba pa ostavite da naraste pre upotrebe. Ako vam ne treba odmah onda testo stavite u nauljenu kesu koju zatvorite, stavite u ciniju pa u frižider.

Testo može stajati u frižideru 3-4 dana. Kad vam treba izvadite ga iz frižidera. Ono je u kesi, naravno, naraslo.

Sipajte ga na pobrašnjenu površinu.

Razvaljajte ga oklagijom. Ako se lepi pospite sa malo brašna. Secite oblike u zavisnosti sta pravite. Ja sam pravila listice - lepinjice pa sam sekla pravougaonike.

U dubljoj šerpici ugrejati ulje visine 2-3 cm pa pržiti lepinjice da porumene sa obe strane.

Pržene služiti uz jogurt, kisrlo mleko, kajmak, pavlaku, a mogu se mazati i sa džemom ili kremom.

Savet

Svi znamo kako je Ludo testo zgodno napraviti i koristiti kad vam zatreba. Kad sam prošle godine našla ovaj recept na jednom blogu obradovalo me, a kad sam ga napravila oduševilo me. Recept je odlijan i pravo rešenje kad vam treba posan doruak ili veera.