

Mamine pržene pitice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **200 ml** tople vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** ulja
- **25 g** kvasca

Za nadev:

- **300 g** sira

Priprema

Staviti kvasac u toplu vodu sa šecerom i malo brašna i ostaviti da nadodje. U gotov kvasac dodati ulje, so i brašno pa umesiti glatko testo i ostaviti da nadodje oko 30 minuta. Nadošlo testo podeliti na oko 8 do 10 jufki. Svaku jufku rastanjiti u manji ovalni krug malo poprskati uljem pa preko rasporediti siri.

Pa zatim zaviti u oblik puža, a zavrsetak saviti ispod pitice zatim oklagijom rastanjiti. Tako i sa ostalim jufkama uraditi.

Dok se pitice odmaraju staviti ulje da se ugreje, ali ne jaka vatra da pitice ne izgorele. Pržiti pitice sa jedne (3 minuta) i drugu strane (3 minuta) dok ne zarumene. Gotove pržene pitice stavljati na salveti da se višak masnoce upije. (ps. moja majka je od testa za hleba odvajala pa pržila)

Savet