

Priganjice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** tople vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **na vrh kašice** soli
- **1 kašika** sirceta
- **za prženje** ulje

Priprema

U šolji mlake vode staviti kvasac i malo brašna, sjediniti i ostaviti da kvasac naraste. U ciniju staviti brašna oko 500-600 grama, prašak za pecivo i malo soli. Dodati vec narasli kvasac i mešati varjacom. Lagano dodavati po malo mlake vode dok ne dobijete masu gušću nego za palacinke, ako je potrebno dodajte još malo brasna ako ste preterali sa vodom i umešajte i 1 kašiku alkoholnog ili jabukovog sirceta. Ostavite pola sata pokriveno krpom da miruje i kasnije zagrejte ulje i kašikom spustajte smesu u vrelo ulje. Pržiti sa svih strana i rupicastom kašikom ih vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoce.

Savet

Priganjice su jako lepe za doruak ili veeru uz džem, jogurt, sir, pavlaku, šta god. Mekane su i naredna dva dana.