

# **Macvanski listici**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **450 g**brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašikamasti**
- **1jaje**
- **1 caša od jogurtamleka**

## **Priprema**

U ciniju sipati prosejano brašno pa dodati prašak za pecivo, so i šecer, mast, jaje i na kraju mlako mleko pa zamesiti testo da se ne lepi za ciniju i ruke. Ako treba dodati malo brašna ili mleka da testo ne bude lepljivo jer nisu sva brašna ista i ne piju isto tecnost.

Testo ne treba da stoji vec ga prebaciti na radnu površinu posutu sa malo brašna.

Razvuci ga oklagijom na debljinu pola cm.

Iseci ga radlom ili tockicem za picu na pravougaonike ili neke druge oblike.

Možete ih, a i ne morate proseći kroz sredinu. Takoe testo možete razvuci još tanje na 2-3 milimetra, onda su listici još tanji i hrskaviji, ako volite takve.

Listice prziti na zagrejanom uju. Kad ih spustite u ulje malo šerpu prodrmajte par puta da bi se na listicima pojavili mehurici po kojima su oni i poznati.

Tople služiti uz jogurt, sir, kajmak ili sa džemom ili prah šecerom.

## Savet

Mavanski listii imaju veoma dugu tradiciju. Prema nekim izvorima samo se u Mavi i ponegde u Sremu zovu listii dok u drugim krajevima imaju druga imena. Mi smo odrasli na njima jer ih je mama veoma esto pravila. Zgodni su jer se brzo prave, nema ekanja da testo naraste. Zbog masti u testu dugo su mekani.