

Dolke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlako mleko
- **50 g** šecera u prahu
- **20 g** kvasca
- **2** jajeta
- **1** prstohatsoli
- **400 g** brašna

Za podmazivanje:

- **po potrebi** ulje ili margarin

Priprema

U mleko dodati kvasac, šecer, so, jaja i brašno i sve fino sjediniti i ostaviti da naraste pola sata (testo je redje kao za uštipke još malo redje). Manjom kutlacom sipati testo u namašćen tiganj i malo kašikom rastanjiti pa peci pa okrenuti i malo odgore kašikom pretisnuti i još malo peci i to je to!

Savet