

## *Nanini lokumici*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **1 kašica**soda-bikarbone
- **1 dl**ulja
- **1-1,5 dl**mlacenice
- **1 kašica**soli
- **1 kašika**šecera

### **Priprema**

Zamesiti meko testo od navedenih sastojaka i ostaviti da odmara 20-tak minuta. Razvaljati testo u plocu debljine prsta, pa narezati na rombove. Ostaviti da odmaraju još 5 minuta, pa pržiti u dubljem ulju, dok ne dobiju lepu boju. Vaditi na papirnati ubrus da upije višak masnoce.

### **Savet**

Možete ih služiti uz sir, ovde je sarski, ili bilo koji drugi, kao i uz džem ili po želji.