

## *Nanini lokumici*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soda-bikarbone
- **1 dl** ulja
- **1-1,5 dl** mlacenicice
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera

### **Priprema**

Zamesiti meko testo od navedenih sastojaka i ostaviti da odmara 20-tak minuta. Razvaljati testo u ploču 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 masnoće.

### **Savet**

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