Priganice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 ml**vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **20 g**svežeg kvasca
- **50 ml**ulja
- Za prženje:
- **po potrebi**svinjska mast

Priprema

U 100 ml mlake vode izmrviti kvasac, dodati šecer, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da nadoe. U dublju posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, preostalu mlaku vodu (150 ml), posoliti, sipati ulje te zamesiti testo. Ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na tri jufke...

...te svaku jufku razviti u veci krug

Svaki krug iseci na po 6 trouglova.

Pržiti u zagrejanoj masnoci dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Služiti uz sir, ajvar, pršutu...

Savet