

Bunjevački listići

Testo

1 jaje
50 g svinjske masti
100 g šećera
400 g brašna
1 kašičica praška za pecivo
100 ml mleka

Za prženje i serviranje

200 ml suncokretovog ulja
1 kašika šećera u prahu
1 kašičica karamel vanile

Način pripreme

U 350 g brašna dodati jaje, prašak za pecivo, svinjsku mast i promešati. Dodati mleko, pa umesiti testo. Posuti višak brašna na radnu površinu i oklagijom razvući testo na debljinu 7-10 milimetara. Iseći u oblik kvadrata ili romboida i samo blago zarezati po dijagonali da se ne prepolovi. Pržiti u zagrejanom ulju, ocediti na ubrusu, pa servirati. Na kraju posuti šećer u prahu i karamel vanilu.