

KOLAŠEI

tradicionalno jelo banatskih seljaka

Sastojci (za 20-tak komada):

2,5 dl vode

2,5 dl mleka

1 žumance

kašičica soli

pola kockice kvasca

oko 1 kg brašna

Priprema:

To zamesiti (da se testo ne lepi za ruke i da bude srednje tvrdo), ostaviti da odstoji, zatim rastegliti sa oklagijom i premazati sa 3 kašike ulja i urolati i seći krugove, svaki rastegliti i peći u ulje ili mast.

Prilikom služenja se najčešće dodaje neki namaz, i to uglavnom sir ili pekmez.

Ukusno je i toplo i hladno.

www.raditeodkuce.com