



# Montenegro

## **Priganice**

### *oliebollen*

500 gr. bloem  
1 tl. zout  
1 tl. suiker  
1 blokje verse gist of 3 tl. droge gist  
1 dl. lauwwarme melk  
1 dl. yoghurt  
warm water  
olie om te frituren

Los de gist op in de lauwe melk met 1 tl. suiker en 1 tl. bloem. Zet het even apart tot het gaat schuimen.

Meng de bloem met zout, yoghurt en voeg de gist toe. Roer er nu zoveel water door tot je een glad beslag hebt, niet te dun, niet te dik: het moet net aan je lepel blijven hangen, zodat je het er met een beetje hulp van een tweede lepel gemakkelijk vanaf kunt laten glijden.

Dek het beslag af en laat het op een warme, tochtvrije plek een half uur rijzen. Meng het dan eens met een houten lepel en laat het nog eens een half uur rijzen. Het beslag moet in volume verdubbelen.

Verhit een flinke hoeveelheid olie in een grote pan (ongeveer 2 - 3 vingers diep), maar niet al te heet, want dan is de buitenkant bruin voordat ze van binnen gaar zijn. Neem anders gewoon de frituur en zet hem op 175°C.

Schep een lepel van het beslag en laat het met behulp van een tweede lepel als een bolletje in de olie glijden. Ze zullen vanzelf een beetje ronddraaien, maar hou voor de zekerheid toch maar toezicht en help ze een handje. Als ze aan alle kanten mooi licht goudbruin zijn haal je ze uit het vet en leg je ze op een servet om uit te druipen.

Serveer de priganice met een schaaltje feta of harde kaas, of met honing, suiker en/of jam.