

urosi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljavode**
- **1/2 šoljemargarina**
- **2 kašike šecera**
- **prsohvatsoli**
- **1 šoljabrašna**
- **2 jajeta**
- šećer u prahu
- vanilin šećer

Priprema

Istopite margarin, dodajte vodu, 2 kašike šecera, so, mešajte da prokljuca. Nakon toga sklonite sa vatre i dodajte brašno uz stalno mešanje. Mešajte drvenom varjacom dok se testo ne ujednaci i ne pocne da se odvaja od posude. Nakon toga umutite jedno, po jedno jaje, isto drvenom varjacom da se lepo sjedini. Stavite testo u frižider na 20 minuta, nakon toga, špricem praviti stapice i direktno ih stavljati da se prže u vrelom ulju. Onda ih ostaviti na ubruse da se iscede, i umotajte u šećer u prahu i vanilin šećer, koje je pomešano.

Savet