

# *Spiralice sa brusnicama i slatkim zacinima*



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **1 kockasvežeg** kvasca
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikašecera**
- **1 šoljica**otopljenog margarina sa ukusom vanilije
- **500 ml**mleka
- malorendane limunove korice

### **Za nadev:**

- **1 šolja**otopljenog margarina sa ukusom vanilije
- **6-7 kašikašecera**
- **1,5 kesica**cimetra
- **2 kašice**umbira u prahu
- 2vanilin šecera
- **100 g**suvih brusnica
- **1**jaje za premaz

## **Priprema**

Brusnice potopiti u vodu kojoj je dodato nekoliko kapi ekstrakta vanile. Prosejati brašno, a kvasac razmutiti u malo toplog mleka sa kašicicom šecera, i pustiti da "radi". Staviti sve sastojke, kvasac, pa podlivajuci toplim mlekom, umesiti meko testo. Ostaviti da se udupla. U ciniji pomesati šecere sa slatkim zacinima, a brusnice dobro ocediti. Radi lakšeg rukovanja, podeliti testo na dva dela. Rasuci oklagijom koru, premazati otopljenim

margarinom i bogato posuti mešavinom šecera i slatkih zacina. Preko pobacati brusnice.

Preklopiti koru u pravougaonik, da ivice prekriju nadev.

Nezno oklagijom preci po testu, da ne puknu krajevi koji su presavijeni, a potom razvuci koru. Zbog mekoce testa, neće pucati kora, jedino što brusnice "izvire", ali ne mari.

Iseci koru na trakice željene širine, nema pravila...

...svaku uvrnuti u spiralu, a onda ih...

... savijati u vidu puža, jedan kraj s donje, drugi sa gornje strane...

...tako da se sastave na sredini.

Kad se potroši sav materijal, poreati spiralice u pleh obložen pek papirom i ostaviti ih da još malo nadou.

Premazati umucenim jajetom i peci u zagrejanoj pecnici da fino porumene.

## **Savet**