

Mašnice sa narandžom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 narandža - sok
- 1/4 paketa sirovog kvasca
- 1 kašica šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 kašika margarina
- oko 200 g brašna
- ulje za prženje
- 2-3 kašike šećera
- 1 kesica vanilin šećer

Priprema

Narandžu presecite na pola i iscedite sok iz nje. U sok od narandže dodajte izmrvljeni kvasac, šećer i margarin. Brašno pomešajte sa malo soli i postepeno dodajte brašna sve mešajući. Brašna treba staviti toliko, koliko, zahvati sok od narandže, tj. koliko ste soka dobili. Zamesite testo i ostavite da odstoji da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i rastanjite na dasci za mešenje. Reckavim ili obicnim nožicom isecite testo na trake. Svaku traku presavijte u mašnicu (ako su trake veće jednostavno ih presecite na pola). Pripremljen mašnice ostavite da odstoje taman da se prilepe, da se ne bi odvajale tokom prženja. Za to vreme zagrejte ulje i u vrelo stavljajte jednu po jednu mašnicu i pržite sa obe strane. Mašnice pržite u manjoj ciničici, upice manje ulja. Mašnice su tanke i vrlo brzo se isprže. Vadite gotove mašnice na salveti. Dok su još vruće uvaljajte ih u šećer zamirisani vanilom... Od ove mere ne ispadne mnogo mašnica ali su veoma ukusne, ali se mera uvek može duplirati.

Savet

Obo je moj 500-toti recept.