

Kroštule sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **2** manja jajeta
- **100 ml** soka od pomorandže
- **50 g** maslaca
- **1** prstohvat soli

Ostalo:

- **dosta** ulja za prženje
- **malo** šećera u prahu

Priprema

Ne pišem uvek, nadam se da to znate da se brašno uvek proseje, ja to tako. :) U zdelu prosejati brašno sa soli, dodati jaja, otopljeni maslac i sok. Zamesiti testo, dobro izraditi rukama da testo bude glatko. Iako sve ovisi o veličini jaja, procenite sami treba li još malkice dodati brašna, ali testo ne treba da bude jakooo tvrdo, ali ni premekano, kad prstom lagano stisnete, da ostane rupica u testu. Lepo izraeno testo poklopite sa zdelom i ostavite sat vremena. Nakon sat vremena, testo podeliti na dva dela, lakše je, bar meni. Testo stavite na radnu površinu bez posipanja brašna.... neće se lepiti i što tanje razvaljajte, a drugi deo testa stavite u zdelu i prekriti da se ne suši. U šerpu sipajte dosta ulja, kotacicem isecite oblike po želji. Uzmite kuvacu i dršku stavite u ulje, ako se prave mehurici oko kuvace, ulje je spremno za pečenje. Ulje ne sme biti prevruće jer će vam izgoreti, svako najbolje poznaje svoj šporet. Pre stavljanja u ulje, lagano rukama još malo razvucite testo. One su brzo gotove, pa se ne odvajajte od njih, ako se same ne okrenu, vi ih okrenite. Gotove slažite na kuhinjski papir da se ocede od viška masnoće i kad sve završite, pospite ih sa šećerom u prahu.

Savet