

uros

Sastoјci

Potrebno je:

- 40 g maslaca
- malo soli
- 150 g brašna tip 500 glatko
- 3 jaja
- 150 ml vode
- 1 vanilin šećer
- 2 kašicice šećera
- limunova kora
- ulje za prženje
- šećer u prahu (može uz to, otopljena cokolada za umakanje, po želji)

Preparacija

Grejati vodu dok ne provri, pa smanjite vatru. U vodu umešati maslac, so, šećer, vanilin šećer, limunovu koru. Kada se maslac otopi, pomeriti posudu s vatrom, pa uz stalno mešanje dodavati brašno. To lepo umutiti varjacom, pa u to mlako testo umešati jedno jaje i dobro ga sjediniti sa testom. Isti postupak ponoviti s preostalim jajima.

Nakon ovog postupka, testo će postati gusto i sjajno. Ostavite ga da se dobro ohladi na sobnoj temperaturi.

Zagrejati ulje za prženje.

U meuvremenu, testo stavite u špric sa otvorom oko 1 cm (može za tolumbe). Špricem istisnuti testo (dužine oko 20 cm) direktno u vruce ulje. Nemojte pržiti više od 3 istisnuta komada testa u isto vreme.

Testo pržiti dok ne postane zlatno žuto i hrskavo. Izvaditi ga i staviti na salvetu da upije višak masnoće. Kada se ohladi posuti šećerom u prahu.

Po želju možete otopiti cokoladu, sa malo margarina i tako u tečnom stanju umakati curoše dok jedete.

Možete koristiti gotove prelive. Prijatno!