

## *Hrskave spirale*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 2 manje šoljice hladne vode
- 1 pakovanje praška za pecivo
- malo soli
- po potrebi brašno
- 100 g masti ili margarina
- 150 g salame

#### **Za prženje:**

- 3 dlulja ili masti

### **Priprema**

Umutiti jaja pa dodati vodu i zamesti sa onoliko brašna koliko je potrebno da se dobije testo koje se ne lepi za ruke i plocu na kojoj ga mesimo. U brašno prethodno dodadi prašak za pecivo. Testo podeliti na 4 dela i oblikovati jufkice. Margarin ili mast malo razmekšati da može da se premazuje testo. Salamu narendati u drugu posudu. Razvuci jednu jufkicu u obliku pravougaonika i premazati je trecinom masnoce odozgo posuti trecinu rendane salame, tako uraditi i sa još dve jufkice i slagati jednu preko druge. Zadnju jufku samo razvuci u pravougaonik i prekriti ostale filovane jufke. Ostaviti testo da se odmori desetak minuta, a onda razvuci testo oklagijom na debljinu 1/2 cm. Seci trake željene velicine, uviti ih u spiralu i pržiti u vreloom ulju.

Ostaviti testo da se odmori desetak minuta, a onda razvuci testo oklagijom na debljinu 1/2 cm.

Seci trake željene velicine, uviti ih u spiralu.

Pržiti u vreloom ulju.

### **Savet**

Pržene staviti na kuhinjski papir da upije masno?u