

Arapski ili orijentalni kolac



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **130 ml** ulja
- **150 ml** jogurta
- **1** jaje
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **500 g** brašna

Za sirup:

- **2** čaše od **2 dl** šecera
- **3** čaše vode
- **sok od 1** limuna
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

U dublju posudu sjediniti šecer, vanilin šecer, limunov sok i vodu i skuvati sirup pa ostaviti da se skroz ohladi. Umutiti jaje sa vanilin šecerom, pa postepeno dodavati, ulje, jogurt, prašak za pecivo i brašno pa zamesiti testo. Pomocu oklagije rastanjiti da bude tanko u cetvrtastu koru i seci trake debljine pola prsta. Svaku traku motati oko viljuške (da ne bude puno zategnuto kako bi se lakše testo skinulo). U dublju šerpu zagrijati ulje i sa viljuške skidati uvijeno testo i spuštati u ključalo ulje i pržiti sa obe strane, vodeći racuna da se spiralice ne rasture, dok ne porumeni. Pržene spiralice reati u dublji pleh i preliti ohlaenim sirupom.

Savet