

Spirale sa sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 25 g svežeg kvasca
- 120 g švapskog sira
- 25 g putera
- 3 žumanceta
- 1,5 dl mleka
- 70 g šećera u prahu
- prstohvat soli

Priprema

U vanglici za mešenje sjediniti polovinu brašna, švapski sir, otopljen puter, žumanca, izmrvljen svež kvasac, kašiku šećera u prahu, prstohvat soli i mlako mleko. Rucno izmešati, a zatim postepeno dodavati preostalo brašno i rucno mesiti, dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo prekriti suvom krpom i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo istanjiti oklagijom u pravougaonik debljine 7 mm, a zatim okruglim zupcastim nožem iseci trake dužine 12, a širine 1 cm.

Uzimati po dve trake testa, spojiti ih na vrhu i ispreplitati, a potom na kraju slepiti.

U dubljem tiganju zagrejati dosta ulja, pa u njega spuštati po dve spirale i pržiti ih kratko, sa obe strane, dok ne porumene. Pržene spirale posuti preostalim šećerom u prahu.

Savet

Hrskavo spolja, a tako meko iznutra topi se u ustima :)