

Spiralice sa brusnicama i slatkim zacinima



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 šolja** otopljenog margarina sa ukusom vanilije
- **500 ml** mleka
- **malorendane** limunove korice

Za nadev:

- **1 šolja** otopljenog margarina sa ukusom vanilije
- **6-7 kašika** šecera
- **1,5 kesica** cimeta
- **2 kašice** umbira u prahu
- **2 vanilin** šecera
- **100 g** suvih brusnica
- **1 jaje** za premaz

Priprema

Brusnice potopiti u vodu kojoj je dodato nekoliko kapi ekstrakta vanile. Prosejati brašno, a kvasac razmutiti u malo toplog mleka sa kašicom šecera, i pustiti da "radi". Staviti sve sastojke, kvasac, pa podlivajući toplim mlekom, umesiti meko testo. Ostaviti da se udupla. U cini pomesati šecere sa slatkim zacinima, a brusnice dobro ocediti. Radi lakšeg rukovanja, podeliti testo na dva dela. Rasuci oklagijom koru, premazati otopljenim

margarinom i bogato posuti mešavinom šecera i slatkih zacina. Preko pobacati brusnice.

Preklopiti koru u pravougaonik, da ivice prekriju nađev.

Nežno oklagijom precij po testu, da ne puknu krajevi koji su presavijeni, a potom razvuci koru. Zbog mekoće testa, neće pucati kora, jedino što brusnice "izvire", ali ne mari.

Iseci koru na trakice željene širine, nema pravila...

...svaku uvrnuti u spiralu, a onda ih...

...savijati u vidu puža, jedan kraj s donje, drugi sa gornje strane...

...tako da se sastave na sredini.

Kad se potroši sav materijal, poreati spiralice u pleh obložen pek papirom i ostaviti ih da još malo nadou.

Premazati umućenim jajetom i peci u zagrejanj pecnici da fino porumene.

Savet