urosi (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**vode
- **50 g**margarina
- **1 prstohvat**soli
- **3 kašicice**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **250 g**brašna
- **2**jajeta
- **malo**cimeta

Za preliv:

- **100 g**cokolade
- **1**narandža
- **malo**cimeta

Priprema

Staviti vodu da se zagreje sa solju, šecerom i margarinom, pa kad pocne da vri skloniti sa vatre i dodati cimet i brašno. Mešati brzo da ne bi bilo grudvica, dok testo ne bude kompaktno. Ostaviti ga na par minuta da se prohladi pre nego što dodate jaja. Kad je testo prohlaeno dodati jedno jaje i mešati dok se ne sjedini. Zatim

dodati drugo jaje i mešati dok se ne dobije lepo kompaktno testo. Tako dobijeno testo sipati u špric. Zagrejati ulje, ali ne previše, pa formirati curose do željene dužine ili oblika, a ostatak odseci makazama ili nožem. Pržiti dok ne dobiju lepu zlatnu boju sa obe strane. U tanjiru pomešati šecer sa cimetom, pa uvaljati curose. Za preliv zagrejati mleko, istopiti cokoladu, dodati cimet i vanil šecer. Na kraju narendati malo korice narandže. Služiti curose dok su još topli uz cokoladni preliv. Prijatno!

Savet

Špric je najbolje koristiti sa zvezdastim dodatkom, tako da imaju formu originalnih urosa. Mogu se pei i u rerni, ali na vama je da procenite šta vam više prija. Pozdrav!