

Pržene slatke zvezdice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **100** gbrašna
- 1žumance
- **40** gmaslaca
- **2** kašikešecera
- **2** kašikekisele pavlake
- **15** gsvežeg kvasca
- **po potrebi** ulje

Još:

- **po potrebieurokrem**
- **po želji** šecera u prahu

Priprema

U posudi za mešenje sipati prosejano brašno, dodati mu maslac, šecer, žumanac, izdrobljen svež kvasac i kiselu pavlaku. Umesiti glatko testo i ostaviti ga na topлом (prekriveno kuhinjskom krpom) da naraste. Kada je naraslo, testo premesiti, pa ga oklagijom rastanjiti u tanju pravougaonu koru. Pripremiti modlice u obliku zvezde-jednu manju i drugu vecu.

Od rastanjene kore modlicama vaditi oblike razlicitih velicina (bitno je da bude podjednak broj manjih i vecih zvezdica). Na zagrejanom ulju ispržiti dobijene zvezdice sa obe strane.

Odložiti ih na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce. Zatim eurokremom spajati po jednu manju i jednu vecu zvezdicu. Postupak ponavljati dok se pripremljeni materijal ne potroši. Posuti ih šećerom u prahu i poslužiti.

Savet