

urosi (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml** vode
- **50 g** maslaca
- **oko 140 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** jaje

Za posipanje:

- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** cimeta

Za umakanje:

- **100 g** čokolade
- **2 šolje** od **2 dl** mleka
- **4 kašike** šećera
- **1 kašika** gustina
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** paprike u prahu po želji

Za prženje curosa:

- oko 2 dlulja

Priprema

Ovde moram da napišem da brašna može trebati više, sve zavisi koliko je jaje, moje je bilo manje, ali smesa mora biti takva da možete da je istiskujete, znaci ni tvrda jako ni premekana, kad stavite u špricu, da laganim stiskom testo izlazi, nece trebati puno dodati, ako treba, tu sad domacica treba da proceni. U šerpu stavite vodu, maslac, stavite na šporet i kad se maslac otopi dodajte brašno, pomešano sa praškom za pecivo. Energicno mešajte da vam se brašno ne ugrudva, sklonite sa vatre, dodajte jaje i sve dobro izmešajte. Tu je sad onaj momenat sa brašnom, gde ga trebati dodati ili ne, ako treba dodajte brašno u vruce testo i energicno promešajte. Ostavite da se smesa malo ohladi. U šerpicu sipajte ulje da se greje, ulje mora biti vruce. Ja uvek pecem u manjoj šerpici i manje mi ulja treba. U kesu sa zvezdastim nastavkom stavite testo e sad, ja sam jedan deo istiskivala na dasku, ali sam se morala služiti sa nožem kad sam stavljala u ulje da mi ne pukne, lakša varijanta mi je bila da direktno istiskujem testo u vruce ulje, samo pazite da se ne opecete. Pržite do zlatne boje, slažite na papirnatu salvetu, pospite sa šećerom i cimetom, služite uz toplu cokoladu. Topla cokolada: U šerpicu stavite cokoladu, pola mleka, šećer i na tihu vatru. U preostalo mleko dodajte gustin, izmešajte, kad se cokolada otopila dodajte smesu mleka i gustina, promešajte, neka malo kuva, sklonite sa vatre i dodajte cimet ili za hrabrije paprike u prahu. :) sladite se ;) Naravno ovo može i bez tople cokolade.

Savet