Kroštule sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **2 manja**jajeta
- **100 ml**soka od pomorandže
- **50 g**maslaca
- **1 prstohvat** soli

Ostalo:

- **dosta**ulja za prženje
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Ne pišem uvek, nadam se da to znate da se brašno uvek proseje, ja to tako. :) U zdelu prosejati brašno sa soli, dodati jaja, otopljeni maslac i sok. Zamesiti testo, dobro izraditi rukama da testo bude glatko. Iako sve ovisi o velicini jaja, procenite sami treba li još malkice dodati brašna, ali testo ne treba da bude jakooo tvrdo, ali ni premekano, kad prstom lagano stisnete, da ostane rupica u testu. Lepo izraeno testo poklopite sa zdelom i ostavite sat vremena. Nakon sat vremena, testo podeliti na dva dela, lakše je, bar meni. Testo stavite na radnu površinu bez posipanja brašna.... nece se lepiti i što tanje razvaljajte, a drugi deo testa stavite u zdelu i prekrite da se ne suši. U šerpu sipajte dosta ulja, kotacicem isecite oblike po želji. Uzmite kuvacu i dršku stavite u ulje, ako se prave mehurici oko kuvace, ulje je spremno za pecenje. Ulje ne sme biti prevruce jer ce vam izgoreti, svako najbolje poznaje svoj šporet. Pre stavljanja u ulje, lagano rukama još malo razvucite testo. One su brzo gotove, pa se ne odvajajte od njih, ako se same ne okrenu, vi ih okrenite. Gotove slažite na kuhinjski papir da se ocede od viška masnoce i kad sve završite, pospite ih sa šecerom u prahu.

Savet