

?uros

Sastojci

Potrebno je:

- 40 g maslaca
- malo soli
- 150 g brašna tip 500 glatko
- 3 jaja
- 150 ml vode
- 1 vanilin šećer
- 2 kašičice šećera
- limunova kora
- ulje za prženje
- šećer u prahu (može uz to, otopljena čokolada za umakanje, po želji)

Priprema

Grejati vodu dok ne provri, pa smanjite vatru. U vodu umešati maslac, so, šećer, vanilin šećer, limunovu koru. Kada se maslac otopi, pomeriti posudu s vatre, pa uz stalno mešanje dodavati brašno. To lepo umutiti varjačom, pa u to mlako testo umešati jedno jaje i dobro ga sjediniti sa testom. Isti postupak ponoviti s preostalim jajima.

Nakon ovog postupka, testo će postati gusto i sjajno. Ostavite ga da se dobro ohladi na sobnoj temperaturi.

Zagrejati ulje za prženje.

U međuvremenu, testo stavite u špric sa otvorom oko 1 cm (može za tolumbe). Špricom istisnuti testo (dužine oko 20 cm) direktno u vruće ulje. Nemojte pržiti više od 3 istisnuta komada testa u isto vreme.

Testo pržiti dok ne postane zlatno žuto i hrskavo. Izvaditi ga i staviti na salvetu da upije višak masnoće. Kada se ohladi posuti šećerom u prahu.

Po želju možete otopiti čokoladu, sa malo margarina i tako u tečnom stanju umakati čuroše dok jedete.

Možete koristiti gotove prelive. Prijatno!