

Brigele



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml vode
- 50 g maslaca
- 1 prstohvat soli
- 150 g brašna
- 50 g gustina
- 50 g šecera
- 5-6 jaja
- 1 narendan kora limuna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za prženje:

- dosta ulja

Ostalo:

- malokristal šecera

Priprema

Kad sam ih napravila, htela sam da prevedem, krofnice, fritule..... ili nešto treće. ? Nikako mi to nije išlo pa sam se naravno obratila Slai, kad je Italijanska kuhinja u pitanju. :) A na moje pitanje mi je odgovorila: Nema prevoda! :) Brighella je jedan od karnevalskih likova, nastao u Bergamu, region Lombardia. Karakteristika ovog

lika je da je neozbiljan, intrigant.. Kako god. :) one su brze, jednostavne i fine, vole ih deca za užinu, a naravno i odrasli. Stavite vodu da provri, zajedno sa maslacem i malo soli. im provri, sklonite je sa vatre i dodajte odjednom mešavinu brašna i gustina. Dobro promešajte drvenom kašikom pa vratite na vatru i mešajte još nekoliko minuta. Malo prohladjenu masu, premestite u ciniju, dodajte šećer i koricu od limuna i pocnite da mutite rucnim mikserom. Dodajte jedno po jedno jaje, ne prestajuci da mutite i na kraju umešajte i prašak za pecivo. Uz pomoc dve kašikice (koje prethodno umocite u zagrejano ulje), Ja sam ih radiloa sa kašikom za sladole, pravite male 'brighele' i pržite na ulju dok ne porumene. Uvaljajte u šećer i poslužite. Možete ih, uz pomoc 'šprica' za torte, puniti kremom, nutelom ili cime god želite.

Savet

Kad stavite ulje u šerpicu, da se greje najbolje je da drvenu kuvacu okrenutu naopake gurnete u ulje, ako se oko nje stvaraju mehurii, ulje je spremno za prženje.