

Kroštule sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200-250 g** brašna
- **1/2** narandže - sok
- **1** jaje
- **30 g** maslaca
- **1** prstohvatsoli

Još:

- **po potrebi** ulja
- **po želji** šećera u prahu

Priprema

U dublji sud za mešenje sipati prosejano brašno i so, pa dodati jaje, otopljeni maslac i sok od pomorandže. Sve lepo umesiti da testo bude glatko. Po potrebi dodati još malo brašna ili tecnosti. Ovako urađeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da odstoji na hladnom oko sat vremena.

Zatim ga razvuci što tanje (bez posipanja brašna po radnoj površini). Iseci željene oblike.

U dubljoj šerpi sipati puno ulja i dobro ga zagrejati. Kada ulje bude dovoljno vruce, spuštati testo i pržiti ga. Ukoliko se samo ne okrene, okrenuti ga na drugu stranu.

Gotove poslagati na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce. Po želji ih posuti šećerom u prahu.

Savet

Mogu se služiti i uz džem, krem ili neki slatki namaz, a dovoljno su ukusne i bez i?ega.