

Špric krofnice od bundeve



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 ml** vode
- **1** dlulja
- **100 g** brašna
- **2** jajeta
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **200 g** bundeve
- **po potrebi** ulja

Za sirup:

- **200 g** šecera
- **2 dl** vode
- **1** limun

Priprema

Bundevu skuvati, ocediti od tečnosti, ohladiti i od nje napraviti pire. U dubljoj šerpi pomešati ulje i vodu i staviti da se kuva.

Kad provri umešati brašno i prašak za pecivo i mešati da se sve dobro sjedini. Ostaviti da se u potpunosti ohladi. U ohla?eno dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom da se smesa ujednaci. Zatim dodati pire od bundeve i još kratko mutiti.

Zagrejati ulje, pa puniti špric za tulumbe i spuštati krofnice u vrelo ulje.

Vaditi i stavljati da se ocede na papirni ubrus. Sacekati da se skroz ohlade.

Skuvati sirup od vode i šecera, pa mu dodati limun isecen na kolutove. Ohla?ene krofnice prelitim vrelin sirupom. Sacekati da se ohlade, pa služiti.

Savet