

Dronjac sa jabukama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 dl** toplog mleka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1/4 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašike** šecera
- **1 kašičica** jabukovog sirceta
- **za posipanje** cimet i prah šecer
- **1 veća** jabuka rendana

Priprema

Ovo je recept još iz davnina. Dronjac se pravio specijalnom drvenom viljuškom kroz koju je prolazilo testo direktno na vruću mast. Danas je to malo drugačije. Može da posluži i kesa od zamrzivaca. Stavite kvasac sa šecerom u 2 dl mlakog mleka da naraste. U vunglu stavite brašno, dodajte prstohvat soli, vanilin šecer, sodu bikarbonu. Narendajte jednu jabuku pa dodajte i sve lepo izmešajte. Dodajte kvasac pa opet sve sjedinite. Dodajte sirce. Malo zagrejte pavlaku da bude više topla nego mlaka pa sipajte i opet sve sjedinite.

Masa bi trebalo da bude žitka. I nekada se testo propuštalo kroz drvenu viljušku pa je zato žitko. Ostavite da narasta testo pola sata.

Testo stavite u kesu od zamrzivaca i odsecite vrh kese koliko hocete da vam bude dronjac širok. Ja sam sada malo šire spremila a sa tom drvenom viljuškom dok je još moja baka spremala bili su velicine malog prsta i

sipajte u vrelo ulje.

Ono što je bitno kod testa je kada se prži videćete po testu rupice. Tako ćete znati da je testo odlično.

Prži se na tišoj vatri dok ne dobijete zlatnu boju. Tople se posipaju prah šećerom i cimetom. I da vam kažem sutradan su isto tople. Prijatno Vam bilo.

Savet

Pavlaka za kuvanje daje mekanu teksturu testu. Nemojte je menjati za biljnu nije to to.