

Pašurate

<http://kruhai.blogspot.com/2012/03/pasurate.html>

pola kg glatkog brašna
7,5 dl vode
žlica maslinovog ulja ili maslaca
3 žlice šećera
pola praška za pecivo
pola dl rakije
malo naribane limunove korice
malo soli

Vodu, šećer i maslac prokuhati. Kad prokipi smanjiti vatru te umiješati 300g brašna. Miješati mikserom dok smjesa ne postane glatka. Maknuti s vatre i dobro ohladiti. U preostalo brašno (200g) umiješati prašak za pecivo, sol i limunovu koricu, te otprilike podijeliti na tri dijela. U ohlađenu smjesu mikserom dobro umiješati trećinu mješavine brašna pa ostaviti da odmori desetak minuta. Na isti način umiješati drugu trećinu pa opet ostaviti da odmori desetak minuta te isto napraviti i sa zadnjom trećinom mješavine brašna. Dodati i rakiju te dobro izmiksati. Ugrijati puno ulja dok ne počne lagano pjeniti pa rukom zagrabit i tijesto i pustite da prođe kroz rupicu između palca i kažiprsta koja nastane kad stisnete šaku. Žlicom koja je umočena u vrelo ulje skinite pašuraticu s ruke i stavite pržiti. Pržite polako dok ne dobije lijepu rumenu boju. Pržene šupljikavom žlicom izvadite iz ulja te ih stavite na ravnu podlogu prekrivenu upijajućim papirom. Kad se malo ohlade pospite ih šećerom u prahu i poslužite.

