

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

.....
...

Fritule



Sastojci:

500 g brašna
160 g šećera
350 ml jogurta, što gušćeg
4 jaja
120 g suvog groždja
4 kašike ruma
kora 1 limuna, narendana
kora 1 narandže, narendana
1 prašak za pecivo
prstohvat soli

ulje za prženje
šećer u prahu za posluživanje

Grubo iseckajte suvo groždje i prelite ga sa rumom. Ostavite sa strane.

U posudu za mešenje prosejite brašno i prašak za pecivo. Redom dodajte i ostale sastojke. Varjačom umesite testo, vodeći računa da vam ne ostanu grudvice. Testo treba da je gusto taman toliko da ne curi sa kašike, po potrebi dodajte još brašna.

U dublju šerpu sipajte ulje i dobro ga zagrejte, ne na najjače (kod mene stepen 7 od 9).

Uzmite dve kašike i umočite ih u vrelo ulje. Jednom kašikom zgrabite željenu količinu smese pa je uz pomoć druge gurnite u ulje. Pržite ih dok ne dobiju lepu tamniju boju. Fritule se obično same okreću s jedne na drugu stranu kada su gotove, ali možete ih i sami okretati.

Vadite gotove fritule na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoće.

Na kraju ih sve pospite sa šećerom u prahu.