

Čak Čak

Za 4-6 osoba

Testo

250 g brašna
2 jaja
kašika mlečnog margarina
kašika šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ dl mleka
ulje za prženje

Sirup

4 kašike šećera
6 kašika meda
sok i rendana kora od $\frac{1}{2}$ limuna
sok i rendana kora od $\frac{1}{2}$ pomorandže
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića

Način pripreme

1. U činiju za mešenje testa sipati brašno. U drugoj činiji sastaviti jaja, margarin, so, šećer i mleko i sve dobro umutiti mikserom. Umućenu smesu dodati u posudu sa brašnom, promešati varljačom, pa rukom umesiti glatko i elastično testo. Dobijeno testo prekriti prijanjajućom folijom i odložiti u frižider na sat vremena.
2. Nakon hlađenja, testo premesiti i podeliti na 4 jednaka dela. Od dobijenih delova formirati jufke, pa svaku oklagijom razvući na debljinu od 2-3 mm. Nožem ili radlom isecati rezance širine jednog cm.
3. Na srednje jakoj vatri u dubokom ulju ispržiti rezance, svega minut vremena ili dok ne dobiju zlatnu boju. Odložiti ih na papirni ubrus da se ocedi višak masnoće.
4. U manjoj šerpi rastopiti šećer. U dobijeni karamel dodati med, koru i sok od pomorandže i limuna, te sve začiniti muskatnim oraščićem. Dobro promešati dobijeni sirup.
5. Isprženo testo staviti u duboku činiju. Zatim ga prelitati toplim sirupom. Laganim pokretima sve dobro promešati da bi se svaki komadic obložio sirupom.