

Ruštule

5 jaja
6 kašika šećera
5 kašika ulja
1 kašika rakije
kora od limuna
1 kesica vanilin šećera
1 kasica praška za pecivo
500 g brašna
ulje za prženje

Za serviranje

prah šećer
džem od pomorandže

Način pripreme

1. Umutiti jaja i dodati šećer da se otopi. Dodati ulje, vanilin šećer, prašak za pecivo, rakiju koru od limuna i brašno, kašiku po kašiku. Napraviti testo tako da bude meko, elastično i da se ne lepi za ruke. Ostaviti da odstoji 10 minuta.
2. Testo razvući oklagijom i iseći radlom u obliku rombova. Svaki romb zaseći po sredini i napraviti otvor kroz koji se provuče jedan od oštarih uglova romba i napraviti „čvor“.
3. Pržiti u dobro zagrejanom dubokom ulju, da testo dobije zlatno žutu boju. Vaditi ih na papirni kuhinjski ubrus da bi se ocedio višak ulja.
4. Služiti hladno, posuto prah šećerom, sa džemom od pomorandže.