

Sufganijot – izraelske praznične krofne i latkes

Testo

1 kesica suvog kvasca
4 šolje brašna
1 kašika šećera
 $\frac{1}{4}$ šolje šećera
2 žumanca
1 celo jaje
 $\frac{1}{2}$ šolje mleka
1 pomorandža
1 kašika rakije
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice ekstrakta vanile
6 kašika margarina sa maslacem

Za prženje

Za prženje

Za serviranje

1 $\frac{1}{2}$ šolja džema od jagoda
šećer u prahu

Način pripreme

Pomešati kvasac, jednu kašiku brašna, jednu kašiku šećera i 2 kašike tople vode u činiji; ostavite da odstoji oko 5 minuta da se kvasac aktivira. U posudi spojite žumanca, celo jaje, mleko, koricu pomorandže, sok od pomorandže, rakiju, so, vanilu, 2 šolje brašna i preostalu 1/4 šolju šećera i sve umešati.

Dodavati 6 kašika margarina sa maslacem jednu po jednu, dobro mešajući između dodavanja. Dodati preostale 2 šolje brašna i mešati nekoliko minuta.

Testo prebaciti u posudu sa malo ulja, premazati testo i pokriti čistom krpom. Testo ostaviti na toplom da naraste oko sat vremena.

Kad testo naraste razvući ga na radnoj površini. Vrh čaše umočiti u brašno i oblikovati krugove po razvučenom testu. Svaki krug staviti na pleh sa pek papirom i ostaviti da narastu još 40 minuta.

Kad krofne narastu zagrejati ulje u šerpi i pržiti krofne u zagrejanom ulju. Krofne kada se isprže staviti na tanjir sa uburusom kako ne bi upile višak uja. Kada se malo ohlade napuniti ih džemom od jagoda koji je prethodno izblendan ručnim štapom kako bi postao gladak. Krofne puniti džemom iz dresing džaka. Servirati na tanjir i posuti prah šećerom



Latkes – tradicionalni specijalitet koji se služi za Hanuku

4 veća mlada krompira
1 glavica crnog luka
1 jaje
2 kašike prezli
1 kašičica soli
prstohvat bibera

Za prženje

Za prženje

Namaz

100 g pirea od jabuka
100 g krem sira

Način pripreme

Krompir po izboru oljušten ili sa korom izrendati u posudu. Izrendati i jednu glavicu crnog luka. Izrendan krompir i luk staviti u cediljku i pritiskajući iscediti tečnost od krompira i luka. Ubaciti u isceden krompir i luk 1 jaje, prezle, so i biber i promešati. Ako je masa pregusta dodati malo tečnosti koju su krompir i luk ispustili prilikom ceđenja. Zagrejati ulje u dubljem tiganju. Oblikujte latke jednu po jednu u obliku pljeskavice i stavidi ih da se prže.

Pržiti latke do zlatne boje sa obe strane. Ocediti latke na ubrusima. Poslužiti sa pireom od jabuke i krem sirom.