

# Zaprigana čorba, goluždravi vrapčići i lokšice

## Zaprigana čorba

6 kašika ulja  
3 kašike brašna  
1-2 kašike slatke začinske paprike  
1 l vode  
1 kašičica suvog začina  
1 kašičica suvog peršuna

## Dekoracija

svež peršun

## Goluždravi vrapčići

200 g brašna  
1 kašičica soli  
1,5 dl mlake vode

## Pokidane gaće-lokšice

300 g brašna  
3 jaja  
1 žumance  
1 kesica vanilin šećera  
0,2 dl rakije  
šećer u prahu

## Način pripreme

- Čorba:** U šerpu sipati ulje, zagrijati ga, pa dodati brašno i uz mešanje propržiti. Dodati začinsku papriku i nastaviti mešanje na umerenoj vatri. Skloniti sa vatre da se malo ohladi pre dolivanja vode. Vodu dolivati uz stalno mešanje da se ne stvore grudvice. Vratiti na vatru da prokuva uz stalno mešanje. Dodati suvi začini i peršun.
- Goluždravi vrapčići:** U posudu za mešanje sipati suve sastojke i uz mešanje dolivati vodu dok se ne dobije elastično, ali nešto mekše testo (kao za uštipke). Vlažnom kašikom uzimati testo i vrapčiće stavljati u kipuću vodu da se kuvaju dok ne isplivaju, nekoliko minuta.
- Čorbu servirati sa vrapčićima, dekorisano svežim peršunom.
- Pokidane gaće-lokšice:** U posudu za mešanje sipati 200 g brašna i vanilin šećer, pa dodati jaja, žumance i rakiju. Umesiti meko i kompaktno testo. Ostatak brašna dodavati da se dobije željena tekstura. Testo poklopiti i

ostaviti da odmori 20 minuta na toplom mestu. Testo istanjiti rukama pa razvući oklagijom na obrašnjavljenoj površini da bude što tanje. Radlom iseći testo na kvadrate jednakih dimenzija. Svaki kvadrat zaseći dva puta po sredini. Ostaviti da oblikovano testo odstoji između dve kuhinjske krpe 15 do 20 minuta. Pržiti testo u dubokom vrelom ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju sa obe strane. Služiti posuto prah šećerom.