

# Zepole

## Za 4 osobe

1 jabuka srednje veličine  
 $\frac{1}{2}$  limuna  
50 g šećera  
120 g margarina  
prstohvat soli  
1,2 dl vode  
100 g brašna  
4 jaja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice đumbira u prahu  
ulje za prženje

## Dekoracija

300 g smrznutih malina  
malo rendane čokolade

## Način pripreme

1. U šerpu sipati margarin, so, šećer i vodu. Uz mešanje sačekati da provri. Skloniti sa vatre i uz mešanje dodati brašno. Vratiti na šporet i na blagoj vatri mešati dok masa ne počne da se odvaja od zidova posude. Skloniti sa ringle da se malo prohladi.
2. U prohladenu masu polako dodavati jedno po jedno jaje. Kada se masa ujednači dodati rendanu jabuku i đumbir u prahu, pa dobro promešati.
3. U duboko zagrejanjnoj masnoći kašikom uzimati testo i pržiti dok ne dobije zlatnožutu boju.
4. Pržene zepole vaditi na papirni ubrus da se ocede od viška ulja. Kada se prohlade dekorisati ih malinama i rendanom čokoladom.