

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 smrnutih 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 zagrejanom ulju 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.