

# Varškės spurgos

Jūsų šventiniam, kalėdiniam stalui!

26 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 50 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

- 3 vnt. kiaušinių
- 1 a.š. druskos
- 500 g varškės
- 50 šaukštų sviesto
- 3 šaukštų pasukos
- 1 a.š. kepinų sodos
- 2 v.š. romo
- 300 g miltų
- 2 a.š. vanilės ekstraktas
- 5 v.š. cukraus
- 500 ml rafinuoto saulėgrąžų aliejaus
- 1 - 2 šaukštų maltinio cukraus

- 1.:**  
Varškę išmaišykite su ištirpintu sviestu, pasukomis, soda, romu, tryniais bei vanilės ekstraktu išplakite. Tada suberkite miltus, išmaišykite.
- 2.:**  
Kiaušinių baltymus iki standžių putų išplakite su cukrumi bei druska ir įmaišykite į varškės masę.
- 3.:**  
Nedideliame puode ant vidutinės kaitros įkaitinkite aliejų. Smarkiai miltuotais delnais iš tešlos suformuokite nedidelius kamuoliukus ir atsargiai įleiskite į aliejų. Į aliejų puode spurgas dėkite vienu sluoksniu.
- 4.:**  
Jeigu spurgų tešla atrodo per skysta, įmaišykite dar šiek tiek miltų, tačiau kuo miltų daugiau, tuo spurgos bus kietesnės.
- 5.:**  
Spurgas puode pavartykite mentele. Kai iš visų pusių jos bus vienodai rusvos, išgriebkite ant popierinio rankšluosčio, pabarstykite maltiniu cukrumi.



Patarimai ir gudrybės

- Vietoj romo galima į tešlą pilti brendžio arba degtinės. Nedidelis kiekis alkoholio neleidžia riebalams įsigerti į spurgas.
- Spurgas galima formuoti ne delnais, o dviem šaukšteliais: vienu tešlos pakabinkite, kitu šaukšteliu tešlą nubraukite į aliejų.
- Jeigu išgriebtos spurgos išorė tamsiai rusva, o vidus – neišviręs, karštį sumažinkite.

