

Kroštule su prženo pecivo koje se tradicionalno priprema u Istri. Često ih se može vidjeti na raznim proslavama, jer ne samo da su ukusne, nego i jako lijepo izgledaju. Njihova specifična zlatna boja i plemenita hrskavost zaslužno opravdava naziv

Istarska zlatna kroštula (Ilcrostoloistriano d'oro)

SASTOJCI:

1000 g brašna
3 cijela jaja
9 žumanjaka
100- 150 g šećera
150 g maslaca ili svinjske masti
1 vanilin šećera
10 g soli
1 dl istarske rakije
1litra suncokretovog ulja za prženje
20 g šećera u prahu

NAČIN PRIPREME:

Izmiješati cijela jaja, žumanjke i šećer. Dodati topli maslac i rakiju, a na drugoj strani izmiješati 1 kg brašna, vanilin šećer i sol. Sve umijesiti u glatko tijesto, staviti u hladnjak pola sata da se tijesto odmori. Podijeliti ga na 8 dijela. Razvaljati valjkom na debljinu pola cm pravokutno, premijesiti i preklopiti tri puta. Tijesto provući kroz stroj za tijesto ili razvaljati na debljinu od 1 mm. Tijesto razrezati kao trakice širine 3 cm i dužine 15 cm.
Formirati mašnu (fiocco). Pržiti u dubokom ulju da dobije boju zlata. Po želji tople posipati šećerom u prahu i poslužiti.

Dragica Lukin, Predsjednica Saveza slastičara Hrvatske



Kroštule su prženo pecivo koje se tradicionalno priprema u Istri. Često ih se može vidjeti na raznim proslavama, jer ne samo da su ukusne, nego i jako lijepo izgledaju. Njihova specifična zlatna boja i plemenita hrskavost zaslužno opravdava naziv

Istarska zlatna kroštula (Ilcrostoloistriano d'oro)

SASTOJCI:

1000 g brašna
3 cijela jaja
9 žumanjaka
100- 150 g šećera
150 g maslaca ili svinjske masti
1 vanilin šećera
10 g soli
1 dl istarske rakije
1litra suncokretovog ulja za prženje
20 g šećera u prahu

NAČIN PRIPREME:

Izmiješati cijela jaja, žumanjke i šećer. Dodati topli maslac i rakiju, a na drugoj strani izmiješati 1 kg brašna, vanilin šećer i sol. Sve umijesiti u glatko tijesto, staviti u hladnjak pola sata da se tijesto odmori. Podijeliti ga na 8 dijela. Razvaljati valjkom na debljinu pola cm pravokutno, premijesiti i preklopiti tri puta. Tijesto provući kroz stroj za tijesto ili razvaljati na debljinu od 1 mm. Tijesto razrezati kao trakice širine 3 cm i dužine 15 cm.
Formirati mašnu (fiocco). Pržiti u dubokom ulju da dobije boju zlata. Po želji tople posipati šećerom u prahu i poslužiti.

Dragica Lukin, Predsjednica Saveza slastičara Hrvatske