

# Varškės spurgytės su sūria karamele



## Ingredientai:

### Spurgoms:

- 500 g DVARO varškės
- 4 didelių kiaušinių
- 3 šaukštų cukraus
- 1 šaukšteliu vanilinio cukraus  
arba vanilės esencijos
- 180 g kvietinių baltų miltų
- 1 žiupsnelio druskos
- 1 šaukšteliu kepimo miltelių
- 1 litro rafinuoto rapsų aliejaus

### Karamelei:

- 50 g DVARO sviesto
- 100 g DVARO grietinėlės  
(35%rieb.)
- 150 g rudojo cukraus

## GAMYBA:

### Spurgos:

Į dubenį įmuškite kiaušinius, berkite cukrų ir vanilinį cukrų arba įpilkite vanilės esenciją. Išplakite šluotele iki lengvo suputojimo. Į plakinį įberkite varškę ir gerai išmaišykite, pasmulkindami stambesnius gumulėlius, kad masė būtų tolygi. Paskutiniai – sausieji ingredientai. Berkite miltus, kepimo miltelius ir druską. Tešlą išmaišykite šaukštu, kol viskas susijungia ir masėje nebelieka sausų miltų. Spurgoms formuoti naudokite du šaukštus. Tešla yra pakankamai lipni, todėl toks formavimo metodas nesutepant rankų labai pravartus. Spurgos paviršius nėra labai išlyginamas ir jos būna dar traškesnės, nei formuojant rankomis. Suformuotą rutuliuką atsargiai įleiskite tiesiai į karštą aliejų ir jas vartykite šakute, kad tolygiai apkeptų iš visų pusių. Tada jas kiaurasamčiu arba žnyplėmis perkeltite ant grotelių, kad nuvarvėtų riebalų perteklius ir plutelė nesuminkštėtų. Skanaukite po poros minučių, kai jos vos atvėsta.

### Karamelė:

Į nedidelį puodą sudėkite grietinėlę, sviestą, druską ir cukrų. Išmaišykite. Įjunkite vidutinę kaitrą ir nemišant laukite kol užvirs. Kai užverda, kaitrą sumažinkite ir leiskite švelniai virti nemišant 5 min. Praėjus laikui kaitrą išjunkite ir įberkite sodą. Išmaišykite šaukštu: karamelė suputos ir jos kiekis tarsi padidės.