Fritule



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **malo**soli
- **4 kašike**šecera
- **2**jajeta
- **3 kašike**rakije
- **2 caše (0.2)**jogurta
- **1**vanilin šecer
- ulje za prženje

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo. Jaja pomešati sa šecerom i vanilin šecerom, dodati so, jogurt i rakiju, pa to dodati u brašno. Smesu dobro izmešati kašikom ili varjacom (nikako mikserom) dok ne nestanu grudvice i bude lepa glatka. Smesa treba biti gustine kad se uzme na kašiku da stoji poput loptice. Zagrejati ulje minimum 3 cm dubine i u vrelo spuštati fritule pomocu dve kašike, prethodno umocene u ulje. Trebalo bi same da se okrenu ili ih malo pipnite viljuškom i one ce se okrenuti. Kada porumene vaditi ih na ubrus i posuti šecerom u prahu.

Savet