

Przene jagode u cokoladi



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **36** manjih jagoda
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **2** jajet
- **5 kašika** brašna
- **oko 1 dl** kisele vode
- **prstohvat** soli
- **malo** šecera
- cackalice
- ulje

Priprema

Otopiti cokoladu, jednu stranu jagoda premazati cokoladom poredati na tanjir i staviti u frižider na nekoliko minuta, zatim premazati drugu stranu i opet staviti u frižider na nekoliko minuta.

Belanca umutiti u sneg, žumanca pomešati sa brašnom kiselom vodom, malo soli i šecera umesati belanca. Jagode umakati u smesu i pržiti u ulju.

Poreati na tacnu i staviti u frižider na nekoliko minuta.

Savet