Prženice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** hleb (režani)
- **8**jaja
- ulje
- so
- **po potrebi**mleko

Priprema

Sipati malo vecu kolicinu ulja u tiganj da se zagreje za prženje.

Umutiti 2 jajeta, dodati malo soli i malo mleka.

Uvaljati hleb u napravljenu smesu i pržiti ga dok ne dobije zlatno žutu boju, a zatim isto pržiti hleb sa druge strane. Gotove prženice staviti na veliki tanjir sa ubrusom (da bi pokupili višak masnoce). Ponoviti postupak sa preostalim hlebom, istovremeno praveci smesu po potrebi.

Poslužiti gotove prženice uz jogurt ili mleko.

Savet

Koristio sam beli rezani hleb, koji je olakšao pravljenje i bile su približno iste veliine. U obzir dolaze i druge vrste hleba, koje takoe donose nove ukuse sa sobom. Gotove prženice odlino idu uz sir, pavlaku, ajvar, paštetu,

suhomesnate proizvode, džem...u zavisnosti od vašeh ukusa. :)