

## **Vericin hraskavi dorucak**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 veknestarog hleba**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **1/2 cašekisele pavlake**
- **100 ml mleka**
- **1 jaje**
- **po potrebi prezle**
- **1 kašicicasoli**
- **ulje - za prženje**

### **Priprema**

Hleb iseci na kriške... Umutiti jaje, dodati kiselu pavlaku, pa sve lepo sjediniti.

Zatim dodati mleko, alevu papriku, so i biber, pa sve umutiti viljuškom.

Hleb umakati u ovu mešavinu.

Pa ih uvaljati u prezle.

Pržiti u vrelom ulju dok lepo ne porumene.

## **Savet**

Ovaj hrskavi doruak sam pravila po receptu moje drage Verice Nikolic, suprug je toliko oduševljen (a i ja sam), da više ne dolaze u obzir one obine sa jajima :) Hvala draga moja Verice na ovako divnom receptu. Veliki pozdrav i poljubac.