

Slatke prženice sa cimetom, rumom, medom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 12 kriški hleba
- 4 jaja
- 2 kesice vanilinog šecera
- 1 kesica burbon vanilinog šecera
- 1,5 kašičice cimeta u prahu
- 1 kašika rumu
- med
- ulje

Priprema

U dubljoj posudi razbiti jaja i umutiti ih žicom za mucenje. Dodati obe vrste vanilinog šecera, cimet i rum. Sjediniti.

U tiganju ugrejati ulje. Parčice hleba potopiti u pripremljenu smesu i pržiti, na srednjoj temperaturi, do rumene boje.

Pržene vaditi na kuhinjsku salvetu, da papir upije višak masnoće.

Staviti ih na tanjir, pa politi medom, po ukusu i poslužiti. Mogu da se posluže sa džemom, kremom, ali verujte, ako ih probate, videćete da vam ništa drugo ne treba, jer su one tako mirišljave i dobre, da ne znate koliko vam je dosta.

Savet