

Fritule



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1** **čaša** jogurta
- **1** **čaša** kisele vode
- **1/2** **kesice** praška za pecivo
- **1** **kašičica** soli
- **1/2** **kašičice** rumca
- **1** jaje
- **1** **kašika** šećera
- ulje (za prženje)

Priprema

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, dodajte so i šećer, a zatim sve ostale sastojke. Zamesite testo kašikom. Ostavite testo desetak minuta da odstoji. Za to vreme zagrejte ulje. Vadite smesu kašikom i pomognite se i drugom kašikom da budu što okruglije. Sipajte smesu u vrelo ulje i pržite sa svih strana da blago porumene.

Pržene fritule vadite na salvete da upiju višak masnoće. Poslužite sa šećerom ili džemom od šljiva.

Savet