

Prženice (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** hleb
- 3 jajeta
- **100 ml** mleka
- ulja za prženje

Priprema

Hleb, star 1-2 dana, iseci na parčice. Jaja ulupati viljuškom u dublji tanjir i dodati mleko. Kriške hleba umociti u ulupana jaja sa mlekom i stavljati u tiganj sa dobro zagrejanim, vrelinim uljem. Pržiti sa obe strane po minut, samo da lepo požute i vaditi u posudu sa ubrusom ili salvetom kako bi upile višak masnoce.

Savet

Ulje treba biti dobro zagrejano kako se hleb ne bi natopio uljem. U jaja ne dodajem zaine i so tako da se mogu jesti i slane i slatke. Odlina su sa ajvarom, keapom, majonezom, pavlakom, ili paštetom koja omekša na prženici, a mogu se samo i posoliti. Za slatku varijantu mogu se jesti sa džemom, kremom koji se otopi i razlije od toplote, margarinom, medom, a ranije smo ih kao deca obožavali i samo sa šećerom. :-). Dobro su u kombinaciji i sa ašom mleka ili jogurta. Obino su bile super, brzi i topli obrok za veeru ili doručak :-).