Pecene prženice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 parcica**starog hleba
- **3**jajeta
- **200 ml**mleka
- **1/2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- ulje

Priprema

Jaja razbiti u dublju posudu, dodati so, šecer i cimet, pa ih, žicom za mucenje, dobro umutiti. Sipati mleko i promešati.

U tiganj sipati ulje (1 cm visine) i staviti da se ugreje. Iseceni hleb potapati u smesu sa jajima i stavljati na zagrejano ulje da se prži. Kada jedna strana, blago, porumeni okrenuti da porumeni i druga strana hleba.

Isprženi hleb vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Na veliki pleh (od el. šporeta) staviti pek papir, pa poreati prženice. Staviti da se peku, 10 minuta.

Izvaditi i poslužiti, sa džemom, kremom, medom, sirom...

Savet