Lignjoslav Pipak



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za poh:

- **1** jaje
- **2 kašike** kecapa
- **0,5 dl** vode
- **0,5 dl**mleka
- **100-120 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 prstohvat** bibera

I još:

- **10** viršli

Priprema

Pripremiti sastojke.

Umutiti jaje, sa kecapom, vodom i mlekom. Posoliti i pobiberiti pa dodati brašno. Smesa treba da je gušca od smese sa palacinke.

Viršle oljuštiti i do pola zaseci na 8 krakova - ' pipaka'.

Svaku viršlu (celu stranu) umociti u panir smesu.

Peci u šerpi u zagrejanom dubljem ulju (još bolje u fritezi, ko ima). Vaditi ih na ubrus kako bi se ocedile od viška masnoce.

Poslužiti uz neki prilog.

Prijatno.

Savet

Brzo i jednostavno, za doruak, veeru... Posebno je zanimljivo deci. Prijatno