

Afro trouglovi

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za gibanicu
- 1 veka konzerva ananas kolutova (kompot)
- 1 jaje
- šećer u prahu za posipanje
- ulje za prženje

Priprema

Kore iseci na trake dužine 5-7 cm. Kompot izvaditi iz konzerve i ocediti od soka, zatim iseci na četvrtine. Jaje izliti u ciničicu i lagano umutiti viljuškom.

Na početak trake staviti ananas i uvijati u trougao, dok ne dodjemo do kraja, namazati jajetom (zalepiti).

Pržiti na jako zagrejanom ulju. Odložiti na papir, da se ocede od masnoce i posuti šećerom u prahu. PRIJATNO!