

Fritule



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **malosoli**
- **4 kašike** šecera
- **2** jajeta
- **3 kašike** rakije
- **2 čaše (0.2)** jogurta
- **1** vanilin šećer
- ulje za prženje

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo. Jaja pomešati sa šećerom i vanilin šećerom, dodati so, jogurt i rakiju, pa to dodati u brašno. Smesu dobro izmešati kašikom ili varjačom (nikako mikserom) dok ne nestanu grudvice i bude lepa glatka. Smesa treba biti gustine kad se uzme na kašiku da stoji poput loptice. Zagrejati ulje minimum 3 cm dubine i u vrelo spuštati fritule pomocu dve kašike, prethodno umocene u ulje. Trebalo bi same da se okrenu ili ih malo pipnite viljuškom i one će se okrenuti. Kada porumene vaditi ih na ubrus i posuti šećerom u prahu.

Savet