

Šljive i orasi u testu od piva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 30** suvih šljiva
- **50** goraha
- **1/2** **rendane kore** limuna
- **100** g brašna
- **1** **dl** piva
- **1** jaje
- **2** **rebra** crne cokolade
- **1** **dl** ulja
- **2** **dl** vode
- **1** **kesica** vanilin šecera

Priprema

Šljive sa košticama naliti vodom i dodati narendanu koru od 1/2 limuna, ostaviti da vri 20 minuta, skloniti sa vatre malo prohladiti i pažljivo izvaditi koštice.

Šljive napuniti orasima.

Pripremiti testo, prvo umutiti jaje sa 1 prepunom kašikom šecera, dodati brašno i na kraju povezati pivom.

Šljive pustiti u testo, kašicom ih uvaljati u testo i spustati u vrelo ulje.

Narendati dva rebra cokolade i dodati dve kašike šecera i 1 kesicu vanilin šecera, promešati. Šljive iz masnoce

staviti na kuhinjski papir da upije masnocu, a onda ih uvaljati u cokoladu i šecer.

Savet

Ako nemate dovoljno šljiva, kao što je bio kod mene sluaj, pripremljeno testo pržite u masnoi, pravei razne oblike kašiicom dok sipate. Pospite šeerom u prahu i služite uz ohladjene šljive. Hrskavo je i ukusno.