

Hrskavi dorucak



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veknastog hleba**
- **1 kašicica aleve paprike**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **1 cašakisele pavlake**
- **200 ml mleka**
- **2 jajeta**
- so
- prezle
- ulje

Priprema

Hleb iseci na 10 debljih kriški.

Umutiti jaja. Dodati kiselu pavlaku, pa sjediniti. Zatim dodati mleko, alevu papriku, so (po ukusu) i biber, pa sve umutiti viljuškom.

Hleb umakati u ovu mešavinu, pa ih uvaljaj u prezle (prstima dobro utapkaj prezle) i prži u vrelom ulju da porumene.

Vaditi prženice na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti sa sirom, kajmakom, jogurtom.

Savet