

Ribanjke



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veknastarog hleba**
- **3 jajeta**
- **malosoli**
- **po potrebi masti/ulja za prženje**

Priprema

Hleb isecite na parcad, a jaja penasto umutite mikserom sa malo soli. U tiganju zagrejte mast/ulje. Parce hleba umocite u umucena jaja, nožem skinite višak, i pržite sa obe strane, vrlo kratko, dok ne porumeni. Stavite prvo na salvetu, da upije višak masti.

Služiti ih dok su tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom.

Savet

Kad se spremaju na ovaj nain, ribanjke upiju dosta masti, pa ukoliko neko iz bilo kog razloga ne može da ih jede ovako spremljene može ih umesto prženja poreati u podmazan pleh i zapei u rerni. Bie manje masne, ali takoe ukusne. :)