

Viršle na štapicu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil:

- **250 ml** kukuruznog brašna
- **250 ml** belog brašna
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **350 ml** mleka
- **1 kašika** ulja
- **10** viršli
- **10** drvenih štapica

Priprema

U posudi pomešajte kukuruzno i obično brašno, šećer, pecivo i so. Svemu dodajte umućeno jaje, mleko i ulje.

U viršle zabodite štapice, pa umacite u smesu.

Izvadite, sačekajte par sekundi da višak tecnosti iscuri u cašu. pa odmah stavljajte u vrelo ulje.

U šerpi dobro zagrejte ulje (potrebno je malo više ulja da kada se ubace viršle budu više od pola pokrivene).

Savet

Smesa bi trebala biti malo guša od one za palainke. Smesu sipati u visoku ašu. Ja sam viršle i štapie sekla na pola.