

Štanglice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g nrašna
- 2 jajeta
- **150** g sitnog sira
- **1** prstohvatsoli
- **150** mlulja

Priprema

U odgovarajucu posudu usuti brašno. Posebno razmutiti sir i jaja, posoliti, dodati u posudu sa brašnom te umesiti glatko testo. Testo rastanjiti na debljinu od 1 cm, seci na štanglice i pržiti ih na vrelom ulju dok ne porumene sa obe strane. Pržene štanglice odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Savet

Brzo-a ukusno. Probajte.