Fritule



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 caša** jogurta
- **1 caša**kisele vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**ruma
- **1**jaje
- **1 kašika** šecera
- ulje (za prženje)

Priprema

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, dodajte so i šecer, a zatim sve ostale sastojke. Zamesite testo kašikom. Ostavite testo desetak minuta da odstoji. Za to vreme zagrejte ulje. Vadite smesu kašikom i pomognite se i drugom kašikom da budu što okruglije. Sipajte smesu u vrelo ulje i pržite sa svih strana da blago porumene.

Pržene fritule vadite na salvete da upiju višak masnoce. Poslužite sa šecerom ili džemom od šljiva.

Savet