

Prženice (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 hleb**
- **3 jajeta**
- **100 ml mleka**
- ulja za prženje

Priprema

Hleb, star 1-2 dana, iseci na parcice. Jaja ulupati viljuškom u dublji tanjur i dodati mleko. Kriške hleba umociti u ulupana jaja sa mlekom i stavljati u tiganj sa dobro zagrejanim, vrelim uljem. Pržiti sa obe strane po minut, samo da lepo požute i vaditi u posudu sa ubrusom ili salvetom kako bi upile višak masnoce.

Savet

Ulje treba biti dobro zagrejano kako se hleb ne bi natopio uljem. U jaja ne dodajem zaine i so tako da se mogu jesti i slane i sratke. Odline su sa ajvarom, keapom, majonezom, pavlakom, ili paštetom koja omekša na prženici, a mogu se samo i posoliti. Za sratku varijantu mogu se jesti sa džemom, kremom koji se otopi i razlije od toplove, margarinom, medom, a ranije smo ih kao deca obožavalii samo sa šeferom. :-) Dobre su u kombinaciji i sa ašom mleka ili jogurta. Obino su bile super, brzi i topli obrok za veeru ili doruak :-)