

Pecene prženice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 parci** starog hleba
- **3** jajeta
- **200 ml** mleka
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** cimeta
- ulje

Priprema

Jaja razbiti u dublju posudu, dodati so, šećer i cimet, pa ih, žicom za mucenje, dobro umutiti. Sipati mleko i promešati.

U tiganj sipati ulje (1 cm visine) i staviti da se ugrije. Iseceni hleb potapati u smesu sa jajima i stavljati na zagrejano ulje da se prži. Kada jedna strana, blago, porumeni okrenuti da porumeni i druga strana hleba.

Isprženi hleb vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Na veliki pleh (od el. šporeta) staviti pek papir, pa poreati prženice. Staviti da se peku, 10 minuta.

Izvaditi i poslužiti, sa džemom, kremom, medom, sirom...

Savet