

## **Fritule (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** jajeta
- **10** kašika šecera
- **2** vanilin-šecera
- **1** čaša jogurta
- **300** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo
- Za prženje:
  - **po potrebi** ulje
  - Za posipanje:
    - **po potrebi** šećer u prahu

### **Priprema**

U odgovarajucoj posudi umutiti jaja, šećer i vanilin-šecer, dodati jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano umutiti mikserom. Posudu prekriti cistom kuhinjskom krpom i osraviti da odstoji 20 minuta. U duboku šerpu sipati ulje i zagrejati. Kašiku umociti u vruće ulje pa njom zagrabit malo testa i spustati u vruće ulje. Fritule pržiti dok ne porumene sa obe strane te ih odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viške masnoće. Gotove fritule posuti šećerom u prahu te poslužiti.

### **Savet**

aša jogurta od 180 g. Probajte, tako su ukusne, a pritom brzo se pripreme. Naša kerkica ih obožava i maže ih eurokremom, tako da, umesto šeera u prahu, možete koristiti eurokrem, džem - po želji. Prijatno!