

Fritule (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- 3 jajeta
- **malo** soli
- **2 kašike** šecera
- **2 caše** jogurta 2,8% mm
- 1 vanil šecer
- **10 ml** votke
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Jaja staviti u posudu za mucenje. Dodati jogurt, šecer, so, vanil šecer. Mutiti žicom za mucenje dok se smjesa ne izjednaci.

Zatim prašak za pecivo pomiješati sa brašnom i dodati lagano u smjesu. Na kraju sipati 10ml votke. Ostaviti tijesto da odmara 15 minuta.

Pržiti u dubokom ulju vadeci tijesto kašikom, a uz pomoc druge kašike spuštati loptice tijesta u ulje. Peci na laganoj vatri po nekih 5 minuta (dok fino ne porumene).

Savet

Posuti šeerom u prahu, istopljenom okoladom, eurokremom ili ih jednostavno jedite bez iega. Prijatno!