

Rol prženice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Za prženice:

- **1**jaje
- **6 kriški**tost hleba

Za fil:

- **6 kašika**eurokrema, nutele...

Za prženje:

- **1 dlulja**

Smesa za valjanje prženica:

- **4 kašike**braon, belog šecera
- **1 kašica**cimeta

Priprema

Kriškama tost hleba oseci koru, oklagijom stanjiti. Namazati svaki komad sa jednom kašikom krema po izboru i cvrsto uviti u rolnicu. Tako uraditi sa svih 6 kriški. U tanjir staviti jaje i izmutiti sa viljuškom. Rolnice umociti u jaja sa svih strana. Ja prženice pecem samo sa jajima, ali ako vi u jaja stavite i malo mleka, možete i ovde. U tavu sipati ulje, kad se zagreje, na srednjoj temperaturi, stavljati rolnice i pržiti. U tanjir staviti šecer i malo

cimeta, promešati, gotove prženice, još tople uvaljati u šećer. Sacekati da se malo ohlade, deca ih vole uz šolju mleka. :)

Savet