

Tiganjice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** jogurta
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašičica** šecera
- **malosoli**
- **12-13 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kašice** rumca
- **po potrebi** ulja
- **po želji** šecera u prahu

Priprema

Od jogurta, jajeta, vanilin šecera, malo soli, šecera, rumca i brašna izmešanog sa praškom za pecivo zamesiti glatko testo. Testo mešati sve vreme kašikom, pošto se jako lepi. Ukoliko je suviše retko, dodati još koju kašiku brašna, ali pritom paziti da smesa ne bude suviše tvrda.

Kašikom vaditi male gomilice testa i pržiti ih na vrućem ulju dok ne porumene sa svih strana.

Tokom prženja povremeno ih okretati.

Vaditi ih na tanjir obložen papirnim ubrusom da se ocede od viška masnoce. Posuti ih šećerom u prahu zamirisanim vanilom.

Savet

Ovo je jedan brzi desert koji mi je kao devojici baba esto spremala, zato mu se s vremena na vreme rado vratim i podsetim tih dana:-)