

Viršle na štapicu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** pšenice brašna
- **120 g** kukuruznog brašna
- **150 ml** mleka
- 1 jaje
- **malosoli**
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1 kašika** brašna
- 7 viršli
- **po potrebi** štapici za ražnjice
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

U sud staviti obe vrste brašna, prašak za pecivo, so, sve dobro izmešati. Dodati jaje, mleko i mešati da se masa ujednači. Sve to sipati u duboku cašu u koju uspravno može stati viršla.

Viršlama skinuti omot, pa ih sa svih strana uvaljati u brašno. Zatim ih navuci na ražnjice za meso, tako da zajedno sa ražnjicima mogu da stanu u sud za prženje.

Ulje dobro zagrijati, pa viršlu staviti u cašu sa smesom, okrenuti sa svih strana, izvuci pažljivo i pržiti u dubokom, zagrejanom ulju. Pržiti viršle sa obe strane.

Vaditi ih da se ocede na papirni ubrus. Služiti ih tople uz kecap ili majonez.

Savet