

Fritule (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1 **čaša (180 ml)** jogurta
- 1 **kašicicarakije**
- 1limun - korica
- 2 **kašikešecera**
- 1 **prstohvatsoli**
- 1/2 **kesiceprška za pecivo**
- **200 gbrašna**

Još:

- **dosta ulja za prženje**
- **po potrebinutela ili cokolada**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom dodati rakiju, so, jogurt, brašno, prašak za pecivo i koricu limuna dobro sjediniti sa mikserom. Gotovu smesu sipati u dresing kesu iseci vrh i lagano istiskati u ulje, nožem odsecati testo. U šerpu sipati dosta ulja. Fritule se prže u dubokom ulju. Temperaturu ulja odrediti tako što se u ulje spusti drvena varjaca i kada se oko nje stvaraju mali mehurici to je idealna temperatura.

Savet

Brz, ukusan desert.