

Fritule (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 **caša (180 ml)** jogurta
- 1 **kašic** rakije
- 1 limun - korica
- 2 **kašike** šećera
- 1 **prstohv** soli
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 200 **g** brašna

Još:

- **dosta** ulja za prženje
- **po potrebi** nutela ili cokolada

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom 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.