

## Brze fritule



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** **čaša (180 g)** jogurta
- **1** **čaša** kiselog mleka
- **1** **kesica** vanilin šecera
- **2** **kašike** šecera
- **3** jajeta
- **1** **prstohvat** so
- **1/2** limuna - rendana kora
- **380 g** brašna
- **1/2** **kesice** praška za pecivo
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje
- Za posipanje:
- **po potrebi** šecer u prahu

## Priprema

U odgovarajuću posudu usuti jogurt, dodati kiselo mleko, jaja, šecer, vanilin šecer, posoliti, dodati rendanu koru od limuna te sve izmešati rucnom žicom za mucenje. Posebno sjediniti brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati u umucenu smesu i sve izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili. Ostaviti da odstoji 10 minuta.

Ulje uliti u šerpu i zagrejati. Malom kašicom vaditi fritule, spuštati u zagrejano ulje. Pržiti dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Posuti ih šecerom u prahu, servirati te poslužiti.

## **Savet**

Jogurt i kiselo mleko držati minimum pola sata na sobnoj temperaturi, nikako ne koristiti odmah nakon vaenja iz frižidera.