

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 ruknom žicom za mucenje. Posebno sjediniti brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati u umucenu smesu i sve izmešati ruknom 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 šećerom u prahu, servirati te poslužiti.

Savet

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