Posne prženice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**sojinog mleka sa ukusom vanile
- **1 kesica**pudinga sa ukusom vanile
- **1 kašicica**ekstrata od vanile
- hleb isecen na kriške
- ulje

Priprema

Mleko sipati u dublju posudu, dodati puding, ekstrat vanile i, žicom za mucenje, dobro sjediniti.

U tiganj sipati ulje (kolicina uobicajena za prženje prženica) i staviti da se zagreje na srednjoj temperaturi. Kriške hleba potopiti u mešavinu mleka i pudinga i spuštati ih na vrelo ulje. Za drugu turu skloniti tiganj sa šporeta na radni deo, spustiti prženice (zato što dosta ulje prska), pa vratiti na šporet.

Prženice pržiti uobicajeno. Znaci, kada donja strana porumeni okrenuti ih, da i gornja strana dobije rumenu boju. Prženice vaditi na kuhinjski papir, da papir upije višak masnoce.

Prženice poslužiti sa džemom, kremom, medom i cimetom..., ili sa prilogom koji vi volite.

Recept sam videla u Posnom kuvaru, autor Natasa Natasa.

Savet