

Slatke prženice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriški** starog hleba
- **100 g** eurokrema
- **2** jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **250-300 ml** mleka
- **po potrebi** ulja

Priprema

Stari hleb iseci na što tanje kriške. U dubljoj ciniji umutiti penasto jaja, pa im dodati mleko i sve dobro ujednačiti. Jednu krišku namazati eurokremom i posuti vanilin šecerom, a na drugu staviti samo malo vanilin šecera.

Zatim ih slepiti da se dobije sendvic. Postupak ponavljati sve dok ima materijala. Ulje zagrejati. Pripremljen slatke sendvice provuci kroz smesu od jaja i mleka, a zatim pržiti u dubokom ulju.

Odlagati na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce.

Savet