

Brze fritule



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je

- 1jaje
- 300 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicašecera
- 1 prstohvatsoli
- 2 cašejogurta
- 1vanilin šećer
- cimet
- 1limun - korica
- 2 kašikaruma
- I još:
- šećer u prahu

Priprema

Pomiješajte jaje, vanilin šećer, šećer, so, cimet, brašno, jogurte i prašak za pecivo.

Zatim dodajte limunovu koricu i rum. Pomiješajte.

Pecite na slabijoj vatri.

Uzmite dvije čajne žlice pa s jednom uzimajte smjesu, a s drugom spuštajte u tavu.

Pržite kratko. Dok porumene s jedne strane, okrenite na drugu. Gotovo je za čas, dok su obje strane rumene.

Posipajte šećerom u prahu.

Savet

Jako brze fritule. Hrskave iznutra, a jakooo mekane iznutra. Uživajte :)