

Najbrže fritule



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 2 kašike šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 kašicica rum
- 1 prstohvat soli
- 200 ml jogurta
- 200 g brašna
- 8 g praška za pecivo

Ostalo:

- za prženje ulje
- za posip prah šecer
- po ukusu otopljena cokolada

Priprema

U manjoj šerpici zagrijati ulje. Ulja treba biti toliko, da fritule mogu "plivati" u njemu, a da ne dodiruju dno. Meni je trebalo oko 700 ml ulja. Kada se ulje zagrijalo, smanjiti temperaturu, kako fritule ne bi izgorile, a unutra bile sirove. Temperatura treba biti srednja (kod mene, na skali od 1 do 9, pržene su na 4.5). Umutiti žicom jaje, šecer i vanilin šecer. Dodati jogurt, so i rum, pa sjediniti. Dodati i brašno sa praškom za pecivo. Sve sjediniti, pa sipati tijesto u špric (koristite obični otvor, debljine prsta. Umjesto šprica, možete tijesto sipati u običnu vrecicu za zamrzivac, pa odrezati otvor debljine prsta. Fritule istisnuti iznad šerpice sa uljem. Kada izađe tijesto dužine približno jednake širini otvora, nožem prerezati, da "padne" u ulje. Postupak ponavljati! Bitno je da šerpica ne

bude puna fritula, kako bi se mogle jednostavno okrenuti. Kada se isprže sa jedne strane, fritule se obično same okrenu na drugu stranu. Ako ne, pomozite im viljuškom.

Kada fino porumene sa obje strane, vadite ih na kuhinjski ubrus, da se ocijede od suvišne masnoće. Gotove fritule pospite prah šećerom, po želji i otopljenom čokoladom, pa poslužite!

Najbolje su tople!

Savet

U tijesto, po želji, možete dodati malo cimeta, ribanu koricu limuna ili pomorandže, ribanu jabuku, malo grožica...