

Papaline



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** papalina
- **3 kašike** pšenicnog brašna
- **3 kašike** kukuruznog brašna
- **1 kašičica** mlevene paprike
- **po ukusu**
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Papaline, ako su smrznute, prvo odlediti (hladna voda), ocistiti ih pa staviti na ubruse da se ocede od vode. Dodatno ih još posusiti ubrusima. Onda ih uvaljati u mešavinu brašna i paprike.

Zagrijati ulje u šerpi (dva tri prsta visine) pa spustati papaline u ulje i pržiti ih. Ne treba ih puno stavljati u šerpu jer treba da imaju prostora dok se prže. Pržiti ih 4-5 minuta, a onda ih vaditi na ubruse da se ocede od masnoće.

Papaline soliti tek kad su pržene.

Prohladiti i služiti uz salatu, naravno najbolje uz krompir salatu ili dalmatinsku garnituru. aša vina upotpunice užitek.

Savet

Kad se lepo isprže i dobro ocede od ulja, što se mene tie, mogu se grickati i bez hleba ili priloga. Naravno mogu se ispei i u rerni sa manje ulja, svakako su ukusne.