

Prženice sa sirom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sira
- 2-3 jaja
- 1/2 sode bikarbone
- **po potrebi** brašno

Priprema

Izgnjeciti sir sa viljuškom, zatim dodati jaja, sodu bikarbonu i nakon toga sipati bršano i mešati sve dok testo ne pocne da se odvaja od posude i staviti na radnu površinu.

Nakon toga oklagijom razviti testo i iseci na komade. Dobro zagrejati ulje, onda staviti parce testa i pržiti sve dok ne porumeni....

Dobro ugrijatu ulje na kom cete pržiti prženice i nakon toga malo smanjiti temperaturu da ne bi prženice izgorele.

Savet

Veoma lako, brzo i jednostavno jelo koje je veoma ukusno... Može se u testo dodati i malo mleka ili kajmaka po želji, onda testo dodje mekše.