

Medeni leptirici



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vanilin šećer
- **1** jaje
- **1** kafena šoljica mleka
- **6** kašika brašna
- na vrh noža pecivo
- ulje za prženje

Preliv:

- med

Priprema

Umutiti jaje sa vanilin šećerom. Dodati prašak za pecivo, mleko i brašno. Sve dobro umutiti da se dobije homogena glatka masa. U dublju šerpu sipati ulje i staviti da se dobro zagreje. Metalnu modlu leptira isto staviti u ulje da se zagreva. Kada je ulje dovoljno vrelo izvaditi modlu i staviti je u smesu pa u ulje na prženje. Pržiti leptire dok ne porumene. Leptirice poreati na tanjir pa ih preliti medom.

Savet