

## ***Brze pituljice na moj nacin***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **1 pakovanje** kora
- 2jajeta
- 2pavlake
- **prstohvatsoli**
- ulje za prženje

### **Priprema**

Pomешati pavlaku, jaja i prstohvat soli. Od prilike na svaku pojedinačnu koru ide po 2 kašike fila. Premazati preko cele kore.

Poceti savijanje kao pismo. Prvo presavijete desni cošak...

Pa levi...

Pa desnu stranicu...

Pa levu, sve ka unutrašnjost kore...

Od vrha kore poceti rolanje, ne previše sitno, jer hoce da puca kora...

Dobro zagrejati ulje i polako ih redjati, gledajte da u ulje prvo spustate stranu gde se kora zavrshava, jer hoce da se odmota. Peci dok ne porumene. Na veci poslužavnik staviti salвете i pituljice rešati na njih da bi upile višak masnoce.

## **Savet**

Sluziti toplo uz hladan jogurt. Prijatno!