

Brze pituljice na moj nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je

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

Priprema

Pomeshati pavlaku, jaja i prstohvat soli. Od prilike na svaku pojedinacnu 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 hoće da puca kora...

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

Savet

Sluziti toplo uz hladan jogurt. Prijatno!