



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

180 g	Glatkog brašna
1 žličica	♦ Vinski kamen
1 žlica	♦ Quick & Easy za Povrće
1 kom	Jaje
180 g	Tekućeg jogurta
1 žličica	Šećera
80 g	Sira, naribanog (Gauda, Edamer, Tilzit)
70 g	Slanine, sitno sjeckane
1.5 litre	Ulja, za prženje

Slane fritule sa slaninom i sirom

⌚ 20–30 Min 

Priprema

- 1 U zdjeli sjedinite brašno, vinski kamen i Quick & Easy začina za povrće. U drugoj zdjeli pjenjačem umutite jaje, jogurt i šećer. Dodajte sir i slaninu i kratko promiješajte. Na kraju ubacite suhe sastojke i nježno sjedinite špatulom.
- 2 Zagrijte ulje u dubljem loncu dok ne postigne temperaturu od 170 stupnjeva. Provjerite da li vam je ulje dovoljno zagrijano tako da umočite vrh kuhače u ulje. Ako se po stijenci kuhače pojave mali mjehurići možete ubacivati smjesu.
- 3 Žlicom vadite smjesu i ubacujte fritule u ulje. Pržite na umjerenoj vatri 5-7 minuta (do zlatno smeđe boje) uz povremeno miješanje. Pečene fritule izvadite u sito kako bi se iscijedio višak masnoće, a fritule ostale hrskave. Poslužite ih uz umak po želji.

