www.moji-recepti.net

Recept:
Pržene (pohane) kriške kruha.



Sastojci:
2 dl mlijeka
3 x jaja
1 x šećer
10 x komada kruha

Težina:

Opći opis i postupak:

- Na početku pripremimo kruh tako što ga narežemo na željenu debljinu, ali ne previše debelo.
- U posudu ulijemo mlijeko, kojem dodamo jaja. Sve dobro promiješamo.
- U drugu posudu ulijemo ulje za prženje i stavimo ga na štednjak. U posudi za prženje ulje treba biti barem 3 cm ili polovica visine kruha.
- Dok zagrijavamo ulje, pripremimo vilice kojima ćemo okretati kruh pripremljen u prvom koraku, i pladanj obložen papirnatim ubrusima koji će upiti višak ulja.
- U posudu s mlijekom i jajima iz 2. koraka umočimo jedan komad kruha da se dobro natopi, zatim ga polako spustimo u zagrijano ulje.
- Ulje je dovoljno zagrijano kada u njega stavimo malo kruha i počne pucketati.
- Kruh pečemo otprilike 1 minutu s donje strane i 1 minutu s gornje

strane. Kruh je pečen kada postane zlatno smeđe boje. Zatim kruh stavimo na pladanj s papirnatim ubrusima.

- Ako ste više ljubitelj slatkog, možete na kraju kruhu dodati i šećer ili med.