


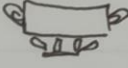


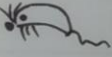



SLASTNE PUŠTNE MIŠKE

SESTAVINE (ZA 8 OSEB):

- 1 JAJCE 
- 1 LONČEK JOGURTA
- POL NARIBANE LIMONINE LUPINICE
- 1/2 LONČKA SLADKORJA V PRAHU
- 2 LONČKA MEHKE MOKE
- MALO SOLI
- 1/2 VREČKE PECILNEGA PRAŠKA
- OLJE
- SLADKOR V PRAHU ZA POSIP

PRIPRAVA:

- ① V SKLEDI  Z ELEKTRIČNIM MEŠALNIKOM ZMEŠAMO , JOGURT, LIMONINO LUPINO. DODAMO SLADKOR, MOKO, SOL IN PECILNI. DOBRO PREMEŠAMO V TESTO BREZ GRUDIC, KI NAJ POČIVA 30 MINUT.
- ② V LONCU  SEGREJEMO OLJE. DOVOLJ VROČE JE, KO SE OKOLI LESENE KUHALNICE  ZAČNEJO DELATI MEHURČKI .
- ③ JUŠNO ŽLICO POTOPIMO V OLJE. NATO ZAJAMEMO TESTO IN GA POLOŽIMO V OLJE. KO SO  ZLATO RUMENE NA ENI STRANI, JIH OBRNEMO.
- ④ OCVRTE  POLOŽIMO NA KROŽNIK IN JIH POTROSIMO S SLADKORJEM. PA DOBER TEK!