

Vericin hraskavi doručak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 vek** nestarog hleba
- **1/2 kašice** alevne paprike
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1/2 čaše** kisele pavlake
- **100 ml** mleka
- **1** jaje
- **po potrebi** prezle
- **1 kašica** soli
- ulje - za prženje

Priprema

Hleb iseci na kriške... Umutiti jaje, dodati kiselu pavlaku, pa sve lepo sjediniti.

Zatim dodati mleko, alevu papriku, so i biber, pa sve umutiti viljuškom.

Hleb umakati u ovu mešavinu.

Pa ih uvaljati u prezle.

Pržiti u vrelom ulju dok lepo ne porumene.

Savet

Ovaj hrskavi doruak sam pravila po receptu moje drage Verice Nikolic, suprug je toliko oduševljen (a i ja sam), da više ne dolaze u obzir one obine sa jajima :) Hvala draga moja Verice na ovako divnom receptu. Veliki pozdrav i poljubac.