

Slatke prženice sa cimetom, rumom, medom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12**kriški hleba
- **4**jaja
- **2** kesivevanilinog šecera
- **1** kesicarbon vanilinog šecera
- **1,5** kašicicacimeta u prahu
- **1** kašikaruma
- med
- ulje

Priprema

U dubljoj posudi razbiti jaja i umutiti ih žicom za mucenje. Dodati obe vrste vanilinog šecera, cimet i rum. Sjediniti.

U tiganju ugrejati ulje. Parcice hleba potopiti u pripremljenu smesu i pržiti, na srednjoj temperaturi, do rumene boje.

Pržene vaditi na kuhinjsku salvetu, da papir upije višak masnoce.

Staviti ih na tanjur, pa politi medom, po ukusu i poslužiti. Mogu da se posluže sa džemom, kremom, ali verujte, ako ih probate, videcete da vam ništa drugo ne treba , jer su one tako mirišljave i dobre, da ne znate koliko vam je dosta.

Savet