

Lignjoslav Pipak



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za poh:

- 1 jaje
- 2 kašike kecapa
- 0,5 dl vode
- 0,5 dlmleka
- 100-120 gbrašna
- 1 kašicica soli
- 1 prstohvat bibera

I još:

- 10 viršli

Priprema

Pripremiti sastojke.

Umutiti jaje, sa kecapom, vodom i mlekom. Posoliti i pobiberiti pa dodati brašno. Smesa treba da je gušća od smese sa palacinke.

Viršle oljuštiti i do pola zaseci na 8 krakova - 'pipaka'.

Svaku viršlu (celu stranu) umociti u panir smesu.

Peci u šerpi u zagrejanom dubljem ulju (još bolje u fritezi, ko ima). Vaditi ih na ubrus kako bi se ocedile od viška masnoce.

Poslužiti uz neki prilog.

Prijatno.

Savet

Brzo i jednostavno, za doruak, veeru... Posebno je zanimljivo deci. Prijatno