

Carske mrvice

Za 2 osobe

4 jaja
1,5 dl mleka
prstohvat soli
100 g šećera u prahu
120 g brašna
malo karamel-vanila šećera
ulje za prženje

Prilog

300 g smrznutog šumskog voća
4 kašike šećera

Način pripreme

1. Napraviti preliv od smrznutog voća i šećera. U odgovarajuću posudu dodati voće i šećer i kuvati dok se šećer ne otopi.
2. Odvojiti žumance od belanaca. U belanca staviti prstohvat soli i umutiti čvrst sneg.
3. U drugoj posudi umutiti prvo žumanca, mleko, šećer u prahu i karamel-vanila šećer. Kada se svi sastojci sjedine dodati brašno i dobro promešati. U ovu masu lagano umešati belanca da se dobije vazdušasta masa.
4. U dobro zagrejan tiganj sa malo ulja, sipati masu i peći, prvo jednu pa drugu stranu, nakon toga drvenim varjačama usitniti testo na sitne komade i još malo pržiti dok ne porumeni.
5. Servirati na odgovarajući tanjir, posuti šećerom u prahu i prelivom od voća.