

Fritule

Za 4 osobe

razno voće
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
30 g badema
30 g čokolade
ulje za prženje
med i šećer po želji

Testo

200 g brašna
2 kašike šećera u prahu
2 žumanca
2 belanca
1 dl mleka
1 dl vode
prstohvat soli

Način pripreme

1. Iseći voće na sitnije komade. Poprskati ga limunovim sokom da ne bi oksidiralo, tj. potamnelo. U jabuke zabosti bademe, a u banane čokoladu.
2. U posudi za mešenje pomešati brašno, šećer, žumanca, mleko i vodu. Žicom za mućenje dobro i energično sve promešati.
3. Umutiti čvrst sneg od belanaca i soli, pa ga laganim pokretima umešati u pripremljeno testo.
4. U dubokom tiganju ili manjoj šerpi zagrejati ulje na srednje jakoj vatri. Umakati komade voća u testo i pržiti u ulju dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Voditi računa da se ne stavlja previše komada odjednom kako se ne bi zalepili. Najbolje je pržiti voće u više navrata. Fritule izvaditi na papirni ubrus da se ocede od suviše masnoće.
5. Servirati toplo, po želji posuto šećerom ili medom.