www.moji-recepti.net

Recept:
Ocvrte (pohane) kruhove šnite



Sestavine:
2 dcl mleka
3 x jajca
1 x sladkor
10 x kosov kruha

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Na začetku pripravimo kruh tako, da ga narežemo na želeno debelino, vendar naj ne bo narezan preveč na debelo.
- V posodo zlijemo mleko, kateremu dodamo jajca. Vse skupaj dobro premešamo.
- V drugo posodo vlijemo olje za cvrtje in ga pristavimo na štedilnik. Olja naj bo v posodi za cvrtje vsaj 3 cm ali polovico višine kruha.
- Ko olje segrevamo, si pripravimo vilici, s katerimi bomo obračali kruh, ki smo ga pripravili v prvi točki, in pladen,j obložen s papirnatimi brisačkami, katere bodo vpile odvečno olje.
- V posodo z mlekom in jajci iz 2 točke pomočimo en košček kruha, da se dobro prepoji, nato ga počasi položimo v ogreto olje.
- Olje je dovolj segreto, ko vanj položimo malce kruha in začne cvrčati.
- Kruh pečemo približno 1 minuto na spodnji in 1 minuto na zgornji strani. Kruh je pečen, ko postane zlato rjave barve. Kruh nato

položimo na pladenj s papirnatimi brisačkami.

- Če ste bolj sladkosnedi, lahko na koncu kruhu dodate tudi sladkor ali med.