

Meke fritule s grizom idealne za jesenska poslijepodneva

Još jedan od mnogih recepata za fritule, ovaj put s grizom! Mekane, mirisne i fine!

Sastojci:

- 500 ml mlijeka
- 100 g griza
- 300 g glatkog brašna
- 2 jaja
- 2 vanilin šećera
- 2 žlice šećera
- 1 prašak za pecivo
- prstohvat soli
- 100 ml ruma ili rakije
- 50 ml soka od naranče
- naribana korica 1 limuna
- naribana korica 1 naranče

Priprema:

Ovo je prvi put da sam radila fritule od griza, inače ih radim s jogurtom, eventualno s dodatkom jabuke. Recept je zaista odličan i svakako ga preporučam. Griz skuhajte u mlijeku, premjestite ga u posudu za miksanje i ostavite neka se ohladi. Površinu griza obavezno prekrijte prozirnom folijom da se ne stvori kožica.

Kada se griz ohladi dodajte jaja i šećer pa dobro izmiksajte smjesu. Dodajte rum, rakiju, sok od naranče i naribane korice limuna i naranče. Na kraju dodate brašno, prašak za pecivo i sol. Smjesu još kratko izmiksajte da se se svi sastojci sjedine. Ukoliko želite u smjesu ubacite 100 -150 g groždica.

Žličicom uzimajte po malo tijesta i stavljajte ga u lonac s dobro zagrijanim uljem. S jednom žličicom uzimajte tijesto, a s drugom ga pogurajte u ulje. Obje žličice obavezno uronite u vrelo ulje da se smjesa što manje lijepi za žličice. Fritule pecite dok ne dobiju lijepu zlatno, smeđu boju. Pečene fritule posipajte šećerom u prahu i poslužite se!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)