

PUSTNE OCVRTE MIŠKE



SESTAVINE

- 1 jajce
- 2 dcl navadnega jogurta
- 20 dag moke
- polovica pecilnega praška
- ščepec soli

- olje za cvrenje

POSTOPEK

Vse sestavine z metlico zmešamo skupaj. V posodo nalijemo olje, toliko, da bodo miške v njem plavale. Nato z žlico zajamemo maso in jo previdno damo v vroče olje. Enako naredimo s preostalo maso. Miške med cvrtjem obrnemo. Ko so gotove, jih damo na papirnato servieto. Na koncu jih potresemo s sladkorjem v prahu, lahko jih prelijemo s čokoladnim prelivom, premažemo z marmelado ...

Zavihaj rokave in veselo na delo!