



JERNEJ KITCHEN

JOGURTOVE MIŠKE

*Te jogurtove miške so ekstra puhaste in mehke, polnega okusa in pripravljene v le nekaj minutah.
Enostaven pustni recept, za vse dni v letu.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
CVRTJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

JOGURTOVE MIŠKE

- 300 g probiotičnega jogurta LCA
- 2 jajci
- 4 žlice sladkorja
- 1 žlica vanilin sladkorja
- 1 žlica pecilnega praška
- 1 čajna žlička limonine lupinice
- 300 g gladke bele moke
- 500 ml olja za cvrtje

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- metlica
- lonc
- penovka

PRIPRAVA ZMESI

V skledo damo probiotični jogurt, jajci, sladkor, vanilin sladkor, pecilni prašek in limonino lupinco. Na hitro premešamo z metlico in dodamo še moko in ščep soli. Z metlico premešamo v gladko zmes. Postavimo na stran za 10 minut.

MIŠKE OCVREMO

Manjši lonc z oljem pristavimo na zmeren ogenj. Olje segrevamo do 170 stopinj. Ko je olje segreto, previdno v olje spustimo žličko zmesi. Postopek ponavljamo, vendar pazimo, da ni v loncu preveč mišk naenkrat. Cvremo približno 4 - 6 minut, oziroma tako dolgo, da so miške zlato rjavo zapečene. Med cvrtjem lonc večkrat potresemo.

Sponsored POSTREŽEMO

Ocvrte miške prestavimo na krožnik obložen s papirjem za peko, nato pa jih postrežemo posute s sladkorjem v prahu.