

Hitre miÅike s Åokoladno omako

**JERNEJ KITCHEN****HITRE MIÅIKE S ÅOKOLADNO OMAKO**

MiÅike s Åokoladno omako so boÅanska hitra sladica za pustovanje, pripravljena v 20 minutah. Otroci jih oboÅujejo, odrasli pa se jim tudi ne moremo upreti.

- za
6
oseb
- priprava:
10
minut
- cvrtje:
10
minut
- Åas skupaj:
20
minut

priprava

V skledo damo vse sestavine za miÅike. Z metlico premeÅimo v gladko zmes. Postavimo na stran za 10 minut.

ocvremo

ManjÅi lonec z oljem pristavimo na zmeren ogenj. Olje segrevamo do 170 Å°C. Ko je olje segreto, previdno v olje spustimo ÅliÅko zmesi. Postopek ponavljamo, vendar pazimo, da ni v loncu preveÅ miÅik naenkrat. Cvremo pribliÅno 4 - 6 minut, oziroma tako dolgo, da so miÅike zlato rjavo zapeÅene. Med cvrtjem lonec veÅkrat potresemo.

Åokoladna omaka

V kozico damo smetano in mleko ter poÅakamo, da zavre. Dodamo Åokolado in ÅiÅep soli. PremeÅimo in odstavimo iz ognja in postavimo na stran za 5 minut, nato pa Åie v hladilnik za 10 minut.

postreÅemo

Ocvrte miÅike damo na servirni kroÅnik. Lahko jih posujemo s sladkorjem v prahu ali postreÅemo s Åokoladno omako.

miÅike

2 jajci (L velikosti)

190 g kefirja (ali tekoÅega jogurta)

1 Å½ajna Å½liÅ½ka nastrgane limonine lupinice

2 Å¼lici ruma (poljubno)

1 vanilin sladkor

50 g sladkorja

350 g gladke bele moke

1 Å½ep soli

10 g pecilnega praÅ½ka

500 ml olja za cvrtje

Å½okoladna omaka

200 g sladke smetane

150 g mleka

150 g temne Å½okolade

1 Å½ep soli

Tools and equipment

skleda

metlica

posoda za cvrtje

kozica

Oglas

© Copyright 2026. All rights reserved. Designed by [jeinkitchen.com](#)