

FRITULE S ČVARCIMA



  Jednostavan

 2,5 sata

 Za 6 osoba

SASTOJCI:

- 1 kg Ravlić svinjske masti
- 1 šaka Ravlić čvaraka
- 200gr brašna
- 50gr šećera
- 250g svježeg sira
- 1 prašak za pecivo
- 2 jaja
- 2 žličice sol
- 1 štampala rakije
- 50gr maslaca DIP (umak)
- creme fraiche (mileram)
- mladi luk
- tucana ljuta paprika



PRIPREMA:

Otopite mast na laganoj vatri. Nasjeckajte čvarke. Zamutite jaja pjenasto sa šećerom, dodajte sir pa sve zajedno izmiješajte. Suhe sastojke zajedno umiješati i polako dodati u nekoliko navrata u smjesu s jajima i sirom. Sve dobro izmiješati. Na kraju dodati rakiju, maslac i čvarke. Dobro promiješati. Vaditi fritule u vruću mast uz pomoć dvije žlice. Žlice prije uronite u vrelu mast, Fritule se možda same okrenu kada postignu temperaturu, ako ne, malo im "pomognite". Vadite ih na papirnate ubruse. Napravite dip od creme fraiche, nasjeckanog mladog luka i tucane ljute paprike. Poslužite još tople fritule uz ovaj osvježavajući umak.

Dobar tek!

[VIDEO RECEPT](#)



