

# Sladkajzerca

## SESTAVINE

4 kajzerce, žemljice, francoska štruca, bel kruh, ki nam ostanejo od prejšnjih dni  
2 jajci (nasvet - jajca za peko nam dajo lepo rumeno barvo)  
0,1 l mleka  
Ščep soli  
2 veliki žlici Ghee masla za cvrenje  
Poljubno izbrano sadje, ki ga moramo porabiti, kompot ali marmelada

## POSTOPEK

Kajzerce najprej prerežemo, da dobimo 2 polovici.

V skledo ubijemo jajci, dodamo mleko in z metlico ali paličnim mešalnikom vse skupaj dobro umešamo. Jajčno mešanico prelijemo v večji krožnik ali kakšno drugo nižjo posodo, tako da je jačna mešanica v višini 1-2 cm da se nam polovica kajzerce ne potopi popolnoma ampak samo na polovico.

Nato polovičke kajzerc potopimo v jajčno mešanico.

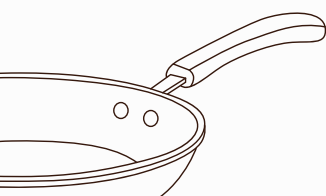
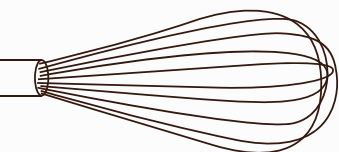
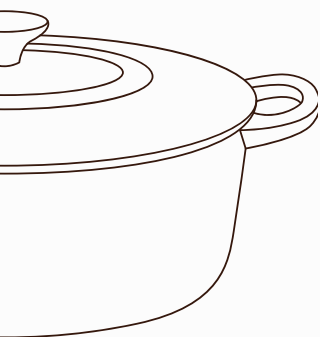
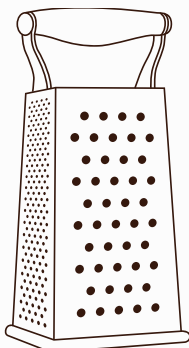
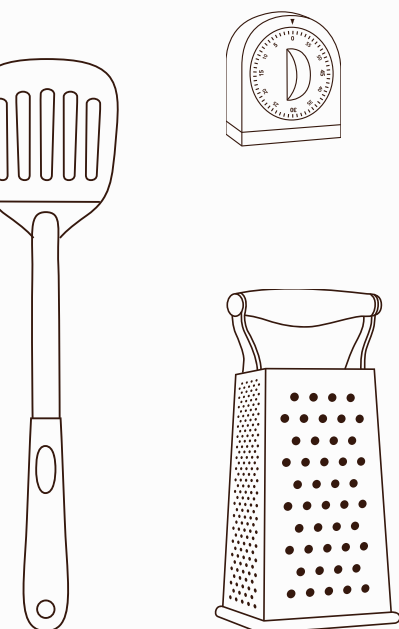
Ghee maslo v ponvi dobro segrejemo in kajzerce s pomočeno stranjo ocvremo.

Ocvrte položimo na papirnato brisačo, da se vpije odvečna maščoba.

Vsako posebej z ocvrto stranjo potopimo v kristalni sladkor in postrežemo s kompotom, sadno čežano, mariniranim sadjem ali poljubno.

## ZANIMIVOST

Pohane šnite za marsikoga še danes veljajo za nostalgičen spomin na »boljše čase«.



*Pa dober tek!*