



## Fritule sa Zdenka svježim posnim sirom



### Priprema

Jaja, šećer, vanilin šećer i sol istući u posudi metlicama u pjenastu smjesu. Dodati Zdenka svježi posni sir i dobro promiješati. Zatim dodati brašno s praškom za pecivo i umiješati u smjesu. Na kraju umiješajte brusnice. Oblikovati loptice i peći ih u vrućoj masnoći dok ne poprime zlatno-smeđu boju. Zatim ih staviti na kuhinjski papir da se ocijede i uvaljati u rum šećer.

### Sastojci

2 jaja, 125g šećera, 1 vanilin šećer, 1 prstohvat soli, 250g Zdenka svježeg posnog sira, 250g brašna, 1 prašak za pecivo, 100g brusnica, 1 rum šećer