

Carski praženec z borovnicami

SESTAVINE

- 25 dag borovnic
- 18 dag moke
- 4 jajca
- 2 dl mleka
- sladkor
- 4 žlice mandljevih lističev
- maslo
- sol

POSTOPEK

Mandljeve lističe popražimo v oplasteni ponvi. Beljake in ščepec soli stepemo v trd sneg. Moko, mleko, rumenjake, ščepec soli in žličko ali dve sladkorja zmešamo, da dobimo gladko testo, v katerega na koncu rahlo vmešamo še sneg. V ponvi segrejemo maslo, dodamo pol borovnic in pol mandljevih lističev, ki jih prelijemo s polovico testa. Spodnjo stran zapečemo, previdno obrnemo in popečemo še na drugi strani. Praženec potem raztrgamo na koščke in še kratko popečemo. Ponovimo, da porabimo vse sestavine. Postrežemo s sladoledom in stepeno smetano.