

Pomarańczowy deser.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcze	5-6 sztuk
jajko	4 sztuki
mąka pszenna	1 czubata łyżka
sól	1 szczypta
tłuszcz do smażenia	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze obrać ze skórki, pokroić na plasterki. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie dodać żółtka ubite z mąką i ostrożnie wymieszać. Pomarańcze maczać w cieście i smażyć z obu stron na złocisty kolor. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.