

## Fritters receptas

Reikalingi produktai:

- reikšs: 2 puodeli? milt?
- 1 puodelis vandens
- 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo milteli?
- ½ arbatinio šaukštelio druskos
- 2 valgom?j? šaukšt? riebal? arba aliejaus

Jei turite daugiau vaik?, galite pagaminti dvigub? porcij?

Paruošimas:

Sumaišykite miltus, kepimo miltelius ir drusk?. Tada supilkite vanden? ir visk? išminkykite. Leiskite tešlai pails?ti 5-10 minu?i?

? šalt? keptuv? ?pilkite šiek tiek aliejaus ir paskleiskite tešl?. Paskleiskite j? taip, kad ji kuo lygiau gul?t? ant keptuv?s dugno

Tada pad?kite keptuv? ant ugnies arba virykl?s. Kelet? kart? apverskite duon? ir, jei reikia, ?pilkite sviesto. Aliejus neleis duonai sudegti ant keptuv?s dugno. Po keli? minu?i? (maždaug 3-5) duona bus paruošta.