



Priganice

Ingrédients

1 cuil. à café de sel
1 verre d'eau
3 œufs
farine suivant besoin



Mélanger tous les ingrédients et bien malaxer pour obtenir une belle pâte.

Laisser reposer pendant une demi heure.

Prendre une cuillère à soupe de pâte et la mettre dans l'huile chauffée dans une casserole. Avant le reprendre une cuillère de pâte rincer la cuillère dans l'huile chaude afin que la pâte ne colle pas à la cuillère. Laisser dorer des deux côtés sortir de l'huile et saupoudrer de sucre en poudre.

Recettes de gâteaux préparés par Svetlana Vasilkovic lors d'un échange entre résidentes de la commune de Tuntange et résidentes du Foyer pour demandeurs d'asile de Marienthal – janvier 2010