

# Carske mrvice

Poslastica sa suvim groždem

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Mrvice:

250 ml mleka  
125 ml slatke pavlake  
70 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
3 žumanca  
50 g otopljenog maslaca  
soli  
170 g mekog brašna  
3 belanaca

### Posipanje tokom pečenja:

suvog grožđa

### Posipanje:

50 g šećera u prahu  
0,5 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera

- 1 Mikserom penasto umutite mleko, pavlaku, šećer, vanilin šećer, žumanca, otopljeni maslac i so. Dodajte brašno postepeno, kašiku po kašiku. Umutite belanca u čvrst sneg i pažljivo varjačom umešajte u smesu. Zagrejte ulje u većem tiganju. Sipajte testo, pospite suvim groždem i ispecite kao omlet sa obe strane. Pomocu dve viljuške podelite omlet prvo na četvrtine, a potom razdvojite na komadiće, prespite u drugi tiganj i ostavite da odstoji na toplom. Pomešajte šećer i vanilin šećer i time pospite mrvice.

### Savet:

- Poslužite carske mrvice uz kompot ili kašu od šljiva ili jabuka.