

FRITULE

- 1 1/2 kg kumpira
- malo manje od kilograma brašna
- 15 dkg suvica (grožđica)
- bičerin rakije
- pola decilitra ruma
- malo nagratanotg oraščića
- 3 vanilj šećera
- 15 dkg cukra
- korica limuna i narančemalo sode bikarbone

Kumpire skuhati u kori da budu skoro pa raskuhani, te ih protisnite. Za količinu od 1,5 kg kumpira, otprilike ide malo manje od kilograma brašna (količina zavisi o vrsti kumpira), dodajte sve gore navedene začine i dodatke i dobro tucite drvenom žlicom. To je taj trud koji sam spominjala. To se tuče i više od pola sata, ruka će vam skoro otpasti, molit će te svakog ukućana ponaosob da vam pomogne i molit će te Boga da se pojave mjehurići jer je to znak da su fritule spremne za friganje. Tijesto prekrijte krpom i ostavite da počiva pola sata.

U dublju teču ulijte ulje, tijesto hvatajte rukom, i propuštajte ga između stisnutog palca i kažiprsta, žličicom hvatajte male balunčiče i frigajte. Kad isplivaju, fritule su gotove, samo još da ih pospete mješavinom cukra i vanilj šećera.

