



Hozzávalók:

4 szép, érett nektarin, 15 dkg finomliszt, 2 dl tej vagy fehérbor, 2 tojás, 2 evőkanál olaj, csipetnyi só

a sütéshez: bő olaj

a tálaláshoz: fahéjas porcukor

1. A nektarint megmossuk, letörölgetjük, majd négyfelé vágjuk, és kimagozzuk.
2. A lisztet a tejjel, a tojások sárgájával, az olajjal és csipetnyi sóval simára keverjük. A kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.
3. Egy serpenyőt a tűzre teszünk, kb. 1 decynyi olajat beleöntünk, megforrósítjuk. A gyümölcsöt a tojásos tésztába mártjuk, majd a bő, forró olajban 2-3 percig sütjük. Két részletben elkészül. Papírszalvétára szedve lecsöpögtetjük. Tálaláskor fahéjas porcukorral meghintjük.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 428 kcal