



Dalmatinske fritule

Dalmatische olieballen

Fritule sa krumpirom

Fritule met aardappel

500 gr. aardappelen
200 gr. bloem
1 zakje droge gist
2 eieren
4 el. suiker
1 zakje vanillesuiker
2 el. brandy
1 snuf zout
50 gr. rozijnen
1 tl. geraspte citroenschil
1 zakje vanillesuiker

Laat de rozijnen een half uurtje weken in een scheut brandy of rum.

Kook de aardappelen in de schil gaar. Laat ze even afkoelen, pel ze en werk ze door een aardappelpers. Meng er de losgekopte eieren door, brandy, citroenschil, suiker en vanillesuiker en een snufje zout. Meng de bloem met de gist en de geweekte rozijnen. dat gaat door het aardappelmengsel. Het zal een tamelijk dik beslag zijn dat min of meer aan je lepel blijft hangen, maar als zo dik wordt dat het de kant van deeg op dreigt te gaan mag er een scheutje water bij. Dek het af en laat het een uurtje rusten (niet in de koelkast).

Fritule od jogurta

Fritule met yoghurt

3 dl. yoghurt
2 eieren
4 el. suiker
1 zakje vanillesuiker
2 el. brandy
1 snuf zout
400 gr. bloem
1 zakje bakpoeder
1 tl. fijngesneden citroenschilletjes
1 tl. kaneel
1 appel
50 gr. rozijnen



Kroatië

Week de rozijnen in een scheut brandy of rum.

Klop de yoghurt los met de eieren. Schil de appel, verwijder het klokhuis en rasp het vruchtvlees. Dat mag door de yoghurt. Meng er de rest van de ingrediënten door en laat het een uurtje rusten.

De fritule bak je zo:

Verhit in een pan een ruime laag frituurolie. een ruime laag, want de fritule mogen tijdens het bakken de bodem niet raken.

Als de olie heet is (een stukje brood moet er in no time goudbruin in bakken) matig je het vuur een klein beetje. Is de olie namelijk te heet, dan zullen de fritule niet mooi opzwellen en zijn ze van binnen niet luchtig.

Doop een eetlepel in de hete olie zodat het beslag er niet aan blijft kleven. Schep nu een lepel van het beslag, maar doe je lepel niet te vol anders krijgen je fritule een "staartje". Schuif het bolletje beslag met behulp van een tweede lepel in de hete olie.

Een tweede methode is om het met de hand te doen: neem een greep van het beslag in je linkerhand. Maak nu een vuist waarbij je het beslag samenknijpt zodat door de opening tussen duim en wijsvinger een bolletje naar buiten geperst wordt. Schep dat bolletje beslag op met een lepel die je in je rechterhand houdt en laat het bolletje in de olie glijden.

Bak 8 - 10 fritule tegelijkertijd, niet meer. Laat ze aan alle kanten licht goudbruin worden en beslist niet te donker. Meestal draaien ze vanzelf wat rond, anders even keren met een lepel of schuimspaan. Schep de fritule met een schuimspaan uit het vet en laat ze even uitlekken op keukenpapier.

Voor het serveren bestrooi je de fritule rijkelijk met poedersuiker.