

Vratina pohovana u siru



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**svinjske vratine (može i krmenadla)
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **150 g**punomasnog trapist sira
- **2**jajeta
- **malomekog brašna T-500**
- **maloulja** za prženje

Priprema

Vratinu izlupati batom za meso, posoliti i pobiberiti.

U posudi razbiti jaja i viljuškom ulupati. Trapist sir narendati na sitnoj rendi i dodati u jaja. Zatim dodati malo soli i malo mlevenog bibera te dobro izmešati.

Meso uvaljati u brašno pa u smesu od jaja i sira. Smesu od jaja i sira utisnuti na meso.

U tiganju zagrejati ulje (ulje mora biti vrelo da se sir ne bi prebrzo otopio i lepio za dno tiganja) i pržiti meso prvo 5 minuta sa jedne strane.

Zatim meso okrenuti i pržiti sa druge strane do zlatno žute boje.

Servirati sa restovanim krompirom , a od salata zelena salata je izuzetno lep prilog.

Savet