

Tarana sa slaninom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 2 kašikevode
- na vrh nožasoli
- brašno

Potrebno je još:

- 250-300 gslanine
- 1 kašicikurkume zacina
- 1 kašicicaseckana peršuna
- prstohvattucane ljute paprike
- voda

Priprema

Tarana: Od 2 jajeta, vode , malo soli i brašna umesiti tvrdo testo. Jako tvrdo i izrendati. Ostaviti da se malo prosuši. Slaninu iseckati na kockice (može i više ko voli), staviti u tavu i pržiti da lepo porumeni, dodati prosušenu taranu i sve skupa pržiti par minuta dok tarana malo ne požuti. Stalno mešati da se ne prilepi za tavu. Kad propržimo, smesu staviti u pouljenu posudu. U vruću vodu staviti 1 kašikicu kurkume, seckana peršuna, tucane paprike i soli (paziti koliko soli jer je slanina slana), izmešamo i sve prelijemo preko tarane (vode staviti samo da prekrije taranu). Pokriti folijom, staviti u rernu i peći dok tarana ne upije svu tečnost. Pred kraj skinuti foliju i malo zapeci da požuti.

Savet