

Pohovani las kare sa grilovanim povrce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glas karea

Marinada za las kare:

- **2** kašikesenfa
- **7-8** cenabijelog luka
- **maloruzmarina**
- **1** kašikabiljnog zacina
- **3** kašikemaslinovog ulja

Povrce:

- **500** gtikvica
- **1** kgpaprika

Marinada za povrce:

- **5-6** cenabijelog luka
- **2** kašikemaslinovog ulja
- **2** kašikejabukovog sirceta

I još:

- **200 ml**ulja za prženje

Smjesa za pohovanje:

- 2 jajeta
- **200 ml**brašna

Priprema

Las kare staviti u marinadu i neka odstoji 15 minuta.

Kad je odstožalo u marinadi dobro ga izlupati batom da bude što tanje.

Zatim meso valjati prvo u brašno pa u umucena jaja.

Pržiti na vrelom ulju prvo sa jedne strane pa posle sa druge strane.

Dok je meso stajalo u marinadi povrce isjeci na tanke trake i grilovati odvojeno, prvo tikvice pa posle paprike.

Pripremiti marinadu za povrce (bijeli luk isitniti i dodati ulje i sirce).

Kad je povrce grilovano sve izmiješati, posoliti i preliti marinadom.

Služiti sa pohovanim šniclama. Prijatno!

Savet