

Pohovani praziluk



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 strukamladog praziluka**
- **2jajeta**
- **po potrebibrašno**
- **po potrebiprezle**
- **3 kašikesusama**
- **po potrebiso i ulje**

Priprema

Praziluk ocistiti pa prepoloviti. Staviti ga u kljucalu slanu vodu da se kuva oko 5 minuta. Izvaditi praziluk na salvetu i dobro osušiti. Umutiti jaja i posoliti ih. Prezlu promešati sa susamom. Uvaljati praziluk u brašno, jaje pa prezlu i pržiti na vrelom ulju.

Savet