Pohovani luk



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 vecih glavica**crnog luka
- **2 dl**mleka
- **100 g**brašna
- **2**jajeta
- **100 g**prezli
- **100 g**kukuruznog brašna
- so

Priprema

Luk iseci na kolutove i razdvojiti. U posudu sipati mleko i u to staviti kolutove luka. Ostaviti 15 minuta da odstoji. Jaja umutiti i dodati so. Prezle pomešati sa kukuruznim brašnom. Kolutove luka valjati u brašno, pa u jaja pa u mešavinu prezli i kukuruznog brašna. Pržiti u dubokoj masnoci. Ovo može biti preelo, grickalica, prilog uz glavno jelo. Uzivajte.

Savet