

## **Pohovane pecurke**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 20 vecih vrganja (oko 800 gr)
- 50 g brašna
- 2 jajeta
- 150 g mrvice
- 250 g ulja za prženje
- 1 vezica peršuna
- so

### **Priprema**

Pecurke ocistiti, oprati, iseci na režnjeve i osušiti cistom krpom. Zatim ih posoliti, panirati u jaja, brašno i mrvice i ispržiti u vecoj kolicini dobro zagrejanog ulja.

Staviti na ciniju za služenje i ukrasiti prženim peršunom.