

## **Pohovane slane oblatne**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gmlevenog mesa
- **100** gbarenog pirinca
- so, biber, suvi biljni zacin
- **1** **glavica** crnog luka
- **2** listaoblatne

#### **Ostalo:**

- masa za paniranje

### **Priprema**

Na malo ulja izdinstati luk i mleveno meso, zaciniti i na kraju umešati bareni pirinac. Tako vrucce rasporediti na dve oblatne. Sacekati da malo popusti i zaviti u rolat. Staviti rolate u zamrzivac. Nakon 30 minuta izvaditi i oštrim nožem iseci na 2 cm debljine. Uvaljati u brašno, jaja i prezlu. Pržiti u dubokoj masnoci. Služiti uz preliv po izboru ili sezonsku salatu.

### **Savet**

Ovo sam iseprkala iz mamine sveske recepata ,davnih 90-tih godina. Seam se da je bio hit, lepo, izdašno, i treba uvek imati koji komad u zamrzivau, pri ruci. Dovoljno je samo 15-tak minuta da se malo otkrave i pohuje se tako zamrznuto. Mogu se dodati i peurke u fil.