

Pohovane brizle



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brizli
- **malosoli**
- **malotucane** ljute paprike
- **2** jajeta
- **malomleka**
- **3 kašik** mekog brašna T-400
- **1 kašika** kukuruznog brašna
- **6 kašika** prezli
- **100 ml** ulja

Priprema

Brizle ocistiti od žilica i iseci na šnicle. Od 500 g brizle nakon čišćenja od žilica dobije se oko 350 g ciste brizle.

Pomešati so i tucanu papriku i lagano utrljati u svaki komad. Pripremiti sve sastojke za paniranje. Svaki komad ponaosob uvaljati u mešavinu brašna, pa u razmucena jaja sa malo mleka i na kraju u prezle.

U tiganj staviti ulje da dobro pokrije dno, te staviti na vatru da se zagreje.

Pripremljene brizle staviti pohovati u zagrejano ulje, na srednju vatru. Peci oko 3 minuta sa jedne strane (da postane rumeno), okrenuti i peci sa druge strane oko 3 minuta.

Ispohovane komade odlagati na salvetu da upije višak masnoce.

Pohovane brizle servirati sa restovanim krompirom ili prilogom koji želite.

Savet

Ja pohovane brizle smatram delikatesom koji se pamti. Spremam ih odavno ali retko, jer se veoma teško mogu nabaviti u mesarama. Za one koji ne znaju brizla, timus ili prsna žlijezda (lat. thymus) je organ smješten u prednjem, gornjem dijelu prsnog koša. Po izgledu lii na mozak.