

Marinirane - pržene dagnje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** gocišcenih dagnji
- **2 dl** ulja
- **50 g** domaćih prezli
- **50 g** kukuruznog brašna
- Za marinadu:
 - **1,5 dl** belog vina
 - **1/2 limuna** sok
 - **1 cen** belog luka
 - **1 ravna kašičica** soli
 - **1 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Ako su dagnje smrznute, pustiti da se odmrznu. Pripremiti marinadu: U posudu sipati belo vino, sok od limuna, maslinovo ulje, so i iseckan češanj belog luka. U tako pripremljenu marinadu spustiti ocene dagnje i ostaviti ih da odstoje dvadesetak minuta.

U posudu pomešati kukuruzno brašno i domaće prezle.

Kada su dagnje upile marinadu, lagano ih iz marinade izvaditi na kušinski papir, da se ocedi suvišna tečnost. Svaku dagnju posebno uvaljati u pripremljenu masu od brašna i prezli.

Zagrijati ulje i lagano spuštati uvaljane dagnje. Pržiti ih na laganoj vatri, dok porumene sa obe strane. Vaditi ih

na kuhinjski papir, da upije suvišnu masnocu.

Ocene dagnje servirati sa kolotovima limuna.

Savet

Mogu se jesti i kao ips, ukusne su.