

## ***Pohovani svinjski vrat sa trapistom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 parca**disvinjskog vrata, bez kostiju
- **200 g**prezli
- **150 g**trapista
- **200 g**brašna
- **2**jajeta
- **za prženje**ulje
- **po ukusu**so i mleveni crni biber
- **2 kašik**mešavine zacina

### **Priprema**

Parcad svinjskog vrata istanjite, posolite, pobiberite i zacinite mešavinom zacina.

U dublji tanjir polupajte jaja i izmutite žicom za mucenje. U tanjir sa prezlom krupno narendajte trapist i promešajte. Parcad svinjskog vrata pobrašnite sa obe strane, uvaljajte ih u izmucena jaja i oblepite mešavinom prezli i trapista.

A zatim ispržite meso na vecoj kolicini zagrejanog ulja.

Kada meso porumeni sa obe strane isprženu parcad stavite na tanjir obložen papirnatim salvetama. Na tanjir za serviranje stepenasto poreajte parcad svinjskog vrata, pa od gore sitno narendajte trapist. Dekorišite sitno narendanom šargarepom i parcadima limuna. Služite uz pire krompir.

**Savet**