

Pijane bukovace



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl piva
- 1/2 kašice soli
- 150 g brašna
- 400 g bukovaca
- po potrebi brašno (za valjanje pecuraka)
- po potrebi ulja (za prženje)
- po ukusu suvog biljnog začina
- biber

Priprema

Bukovace oprati, ocistiti i staviti na čistu krpu da se lepo ocede od viška vode. Zatim ih posoliti i uvaljati u brašno.

Belanca i žumanca odvojiti. U belanca dodati prstohvat soli i umutiti ih u čvrst sneg. U posebnoj činiji pomešati žumanca sa malo soli i pivom i lepo sve umutiti mikserom. Na kraju žumancima dodati brašno i umutiti testo malo gušće od smese za palacinke. Zatim lagano varjacom u tu smesu dodati umućena belanca (umešati laganim pokretima, da belanca ne bi splasla).

Ulje zagrejte na srednjoj temperaturi (ne sme biti previše vruće). Bukovace umakati u pripremljeno testo, pa stavljati u zagrejano ulje. Pržiti dok lepo ne porumene sa obe strane.

Savet

Poslužiti uz kiselo mleko.