

Pohovana bukovaca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** bukovace
- **100 g** prezli
- **2** jajeta
- so i biber po ukusu

Priprema

Ocistimo bukovace i pripremimo sve potrebne sastojke.

Umutimo malo jaja. Bukovaci odsecemo nožicu pa je prvo umacemo u umuceno jaje,...

...a potom u prezle.

Pecemo u dobro zagrejanom ulju 2 minuta sa svake strane. Služimo kao rucak ili prilog uz meso. Serviramo sa kriškama limuna

Savet

Još uvek imamo bukovau koju smo uzgajali na talogu kafe. Približava se kraju, pa kako se i vreme prolepšalo idemo ponovo. Pohovan bukovaa je naše najomiljenije jelo od bukovae. Vrlo jednostavno za spremiti ali u svakom pogledu ova peurka ovde ukusom dokazuje zašto je zovu još i Šumska Šnicla