

Pohovani zdenka sir



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jezdenka sira
- **1**jaje
- **50 g**brašna
- **100 g**prezle
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**ulja
- **2 dl**kisele pavlake
- **100 ml**majoneza

Priprema

Jaje umutiti i posoliti po ukusu. U jedan tanjir staviti brašno, a u drugi prezle. Zdenku najpre uvaljati u brašno, zatim u umuceno jaje i na kraju u prezle.

Pržiti u dobro zagrejanom ulju sa obe strane dok ne porumene. Postupak ponavljati i sa preostalim zdenkama.

Vaditi na papirni ubrus da se ocede od viška ulja. Preko svakog pohovanog trouglica staviti pomalo kisele pavlake, a zatim malo majoneza. Dekorirati po želji i poslužiti kao predjelo.

Savet