

## *Pohovana jaja sa slaninom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 200 g tanko rezane slanine
- 1 kašičica suvog biljnog zacina
- nekoliko komada cackalice

#### **Za pohovanje:**

- 1 jaje
- po potrebi prezle
- po potrebi brašna
- po potrebi ulja za prženje

### **Priprema**

Obariti dva jajeta pa ih iseci na tanke kolutove kada se ohlade. Svaki komad zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina.

Umotati u slaninu.

Pricvrstiti cackalicom.

Uvaljati u brašno, potom u razmuceno jaje i na kraju u prezle. Pržiti na vrelom ulju dok ne porumene sa obe

strane. Odkagati na kuhinjski papir jako bi se ocedio višak masnoce. Odstraniti cackalice. Služiti uz pire krompir.

### **Savet**

Napravite sezonsku salatu i eto idealnog ružka. Prijatno!