

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!