

Pohovani batak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka
- 2-3jajeta
- **nekoliko kašika**brašna
- **nekoliko kašika**prezli
- 2 **kašice**dimljene mlevene paprike
- 1 **kašica**sušenog peršuna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Batake oprati, skinuti im kožicu i otkostiti (meni je pomogao mesar, iskreno). Posoliti ih i pobiberiti. Jaja umutiti viljuškom, brašno pomešati sa dimljenom paprikom, a prezle sa sušenim peršunom. Meso prvo uvaljati u brašno, potom jaje i na kraju u prezle. Ulje ugrejati, staviti batake i malo smanjiti vatru da prezle ne bi izgorele, a meso ostalo nedovoljno prženo... Pržiti ih po par minuta sa jedne, a onda druge strane, okrecuci ih, da ne zagore, a da meso bude lepo prženo i odozgo se uhvati zlacana korica... Pržene batake odlagati na papirnati ubrus da upije višak masnoce, a onda ih poslužiti uz prilog po želji...

Savet