

Pohovan svinjski mozak



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mozga
- 3 jajeta
- **1** cašabrašna
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** belog bibera
- **1/2 kašičice** origana

Priprema

Mozak dobro oprati i ocistiti. Umutiti jaja, pa im dodati zacine (so, suvi biljni zacin, beli biber i origano). Brašno staviti u plicu ciniju ili dublji tanjir.

Mozak prvo uvaljati u brašno, pa u zacinjena jaja (u jaja staviti so, biljni zacin, beli biber i origano).

Pržiti u vrućem ulju sa obe strane.

Pržene mozgove reati na ubrus da se ocedi višak ulja, pa služiti uz pavlaku ili caciki sos (pavlaka sa rendanim krastavcima i mirođijom).

Savet