

## **Pohovani škembici II**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g škembica
- 200 g ulja
- 50 g brašna
- 1 jaje
- 3 g soli
- 10 g prezli
- 200 g variva - povrce ili sos majonez ili tartar

### **Priprema**

Škembici se operu i kuvaju u vodi. Kada škembici budu mekani, vade se i seckaju na 6 jednakih delova., posole, umacu u brašno, razmucena jaja i najzad u prezle. Škembici se zatim prže na vrelom ulju dok ne porumene, kada su gotovi serviraju se na ovalu, a uz njih se daje sos tartar, a može kao prilog i razno povrce.