

Pohovane sojine rolnice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kuvanje odrezaka:

- **250** gsojinih odrezaka
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **1** kašicicaorigana
- **1** kašicicamajcine dušice
- **1** listlovorovog lista
- **oko 1** lvode za kuhanje

Nadev:

- **50** gdimljene slanine
- **50** gkackavalja
- **2 -3** kašicicekecapa

Pohovanje odrezaka:

- **2** jajeta
- **100** gbrašna
- **100** gprezli
- **70** gusama
- **1** kašicicamlevene slatke paprike
- **2** dlulja za prženje

Priprema

U lonac sa vodom staviti sve zacine, a kad provri, dodati adreske i kuvati ih oko 10 minuta. Dodajuci zacine pri kuvanju sojinih odrezaka, znatno im se poboljšava ukus.

Izvaditi ih iz vode i ocediti u cediljci, ali pošto imaju još puno tecnosti u sebi, dodatno ih ocediti izmeu dve dašcice, pritiskanjem, kada se ocedi još dosta tecnosti.

Posoliti ih još malo i dodati suvog zacina, pa na svaki odrezak staviti tanko nasecene parce dimljene slanine, par kapi kecpa i tanku šnitu kackavalja.

Urolari pažljivo i zakaciti sa 2-3 cackalice (cepaju se vlakna, pa nije dovoljna jedna cackalica).

Rolnice pažljivo uvaljati u brašno, umucena jaja u koja se doda malo slatke aleve paprike, pa uvaljati u mešavinu prezli i susama.

Pržiti u ulju na umerenoj temperaturi sa jedne strane, pa kad porumeni, okrenuti ih i sa druge strane, ne probadajuci koricu, da ne prodre masnoca (vaditi ih rešetkastom kašikom ili kuhinjskim mašicama).

Stavljati ih na papirni ubrus, da se odstrani višak nasnoce.

Kada se malo prohlade, pažljivo izvuci cackalice.

Poslužiti tople ili hladne, uz salatu i prilog po želji.

Savet