

Pohovani praziluk



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** strukamladog praziluka
- 2 jajeta
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** prezle
- **3 kašike** susama
- **po potrebi** so i ulje

Priprema

Praziluk ocistiti pa prepoloviti. Staviti ga u ključalu slanu vodu da se kuva oko 5 minuta. Izvaditi praziluk na salvetu i dobro osušiti. Umutiti jaja i posoliti ih. Prezlu promešati sa susamom. Uvaljati praziluk u brašno, jaje pa prezlu i pržiti na vrelom ulju.

Savet