

?ureca korpica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** cureceg belog mesa
- **3** jajeta
- **4-5 kašika** brašna
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvi biljni zacin
- **po potrebi** prezle

Sezonska salata:

- **3** paradajza
- **3** paprike
- **1** krastavac
- **2** struka mladog crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **po ukusu** limunovog soka i maslinovog ulja

Hladan sos:

- 1kisela pavlaka
- 2-3 kašikemajoneza
- 1 kašicicasenfa
- 1 kašicicaaleve paprike
- po ukususoli i bibera

Priprema

Šurece belo meso rastanjti i ostaviti u marinadi od maslinovog ulja i zacina, bar pola sata. Rezati trakice, svaku uvaljati u brašno, jaja i prezlu i peci u dubokom ulju. Napraviti sezonsku salatu od navedenih namirnica, zaciniti po ukusu i prelitati prelivom od limunovog soka i maslinovog ulja. Za hladan sos u blenderu kratko umutiti sve sastojke.

Savet