

Pohovani škembici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za kuvanje sirovih škembica:

- **1300 g** sirovih škembica
- **2500 ml** vode
- **malo** soli
- **malolista** celera
- **2** lovorova lista

Glavni sastojci:

- **400 g** kuvanih škembica (8 kom.)
- **malosoli**
- **2** jajeta
- **3 kašike** brašna
- **10 kašika** prezli
- **malomleka**
- **100 ml** ulja

Priprema

Priprema sirovih škembica: Škembice oprati u vodi u koju ste dodali malo sirceta. Ako su škembici u jednom komadu iseci ih na veće parčadi.

Staviti škembice u expres lonac. Preliti ih sa 2500 ml. vode, dodati malo soli, malo celerovog lista i 2 lista lovora.

Expres lonac zatvoriti i staviti na vatru srednje jacine i kuvati 40 minuta od vremena kada expres lonac pocne pištati. Kada popusti pritisak u loncu, expres lonac otvoriti, izvaditi škembice na cedilo i pustiti da se ocede i ohlade.

Od 1300 g sirovih škembica dobila sam 800 g kuvanih škembica. Ohlaene škembice seci na pravougane komade.

Pripremiti smesu za paniranje: U jednu posudu staviti brašno, u drugu ulupana jaja sa malo mleka i u trecu prezle. U svako parce kuvanih škembica utrljati malo soli, a po želji se mogu dodati i drugi zacini. Ja sam dodala malo Italijanske mešavine zacina - Kotanyi mlin. Svako parce škembica uvaljati u brašno, pa jaja, pa prezle i ponovo u jaja, pa u prezle. U tiganj staviti ulje da dobro pokrije dno, te staviti na vatru da se zagreje. Pripremljene škembice staviti pohovati u zagrejano ulje, na srednju vatru. Peci oko 3 minuta sa jedne strane (da postane rumeno), okrenuti i peci sa druge strane oko 3 minuta. Pohovane škembice servirati sa restovanim krompirom ili prilogom koji želite.

Savet

Nedavno sam nabavila škembie i od 400 gr. kuvanih škembia sam napravila Ljutu orbu od škembia, a drugih 400 g sam narezala na 8 pravougaonih komada i spremila u zamrziva. Za one koji nisu proitali pripremu sirovih škembia ponoviti u sastojke i nain pripreme sirovih škembia.