

## *Pohovani luk na salati*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za luk:**

- **2-3** glavice crnog luka
- **malomleka**
- **100 g** brašna
- **1** jaje
- **maloprezli**
- **malokukuruznog** brašna
- **prstohvatsoli**

#### **Za salatu:**

- **1** vezarotkvica
- **3** šargarepe
- **2** kašike ulja
- **1** limun - sok
- **malosoli**

### **Priprema**

Glavice luka iseci na kolutove. Svaki kolut raslojiti tako da u sebi sadrži bar 2-3 prstena, kako bi bio sočniji. Kolutove potopite u mleko, ostaviti da odstoje 15 minuta (ako je luk dosta ljut, onda držati malo duže). Zatim ih uvaljajte u brašno, razmuceno i posoljeno jaje, a zatim u mesavinu prezli i kukuruznog brašna. Pržiti na ulju, na umerenoj vatri, sa svake strane po dva-tri minuta.

Rotkvice i šargarepu ocistiti i iseci na štapice. U posudi izmešati limunov sok, so i ulje. Kada se sastojci sjedine dodati pripremljene rotkvice i šargarepu i dobro izmešati.

## **Savet**