

## *Pohovani mesni narezak sa pomfritom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 konzervamesnog** nareska
- **2**jajeta
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**prezli
- **5**srednjih krompira

### **Priprema**

Narezak iseci tanje. U jednu ciniju sipati brašna, u drugu prezle, a u trecjoj umutiti jaja i malo posoliti. Zagrejati teflonski tiganj i sipati malo ulja. Parcice nareska uvaljati u brašno, jaja, prezle, pa pržiti. Krompir oljuštiti, oprati i iseci na štapice, pa ih ponovo oprati da spadne skrob. Pržiti ih u posebnoj šerpici u dosta ulja.

### **Savet**

Poslužiti uz sezonsku salatu, tartar sos ili jogurt.