

Pohovane suncanice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12**suncanice
- **1**jaje
- **50 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **1 dlulja** za prženje

Priprema

Odvojiti koren od klobuka gljive (klobuk blago pridržavati jednom rukom, a drugom rukom odvajati koren, polako ga uvrćuci, držeći ga odmah ispod klobuka) i oprati klobuke sa obe strane, blago protrljavši gornju površinu klobuka pod slabim mlazom vode. Ostaviti ih par minuta da se kratko ocede, tako što će režnjevi biti okrenuti na dole, kao i u prirodi.

Pripremiti u jednu posudu brašno, a u drugoj umutiti jaje sa prstohvatom soli.

Posoliti i posuti suvim biljnim zacinom sa obe strane, po želji i biberom i ostaviti ih 5 minuta da odstoje. Tokom stajanja u zacinima dodatno će se ocediti voda, pa ih prepakovati na drugi tanjir ili malo ocediti vodu, jer treba da budu vlažne, da poprime brašno.

Staviti ulje da se greje.

Svaki klobuk valjati u brašno sa obe strane.

Zatim klobuk provuci kroz umuceno jaje.

Pržiti na srednjoj temperaturi oko 2 minuta sa jedne, pa onda i sa drge strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Savet

Sunanice ili u narodu poznatije kao kozarke... gljive zamamno mesnatih, svetlosmeih klobuka sa širokim režnjevima odozdo, a odozgo protkanih nešto tamnije smeim nabacanim krpicama po njima, ponosnog stasa, na visokom i vitkom, drvenastom, nejestivom korenu, sa zastrašujuim prstenom ispod klobuka, sa obavezanim zadebljanjem i blagom zakrivljenošu na dnu korena... Sve odlike otrovnica, a pratei samo ovih nekoliko karakteristika, ne može se pogrešiti u berbi.. u pitanju je gljiva savršenog ukusa i velike rasprostranjenosti, do dugo u jesen...