

Pohovane bukovace



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pecurki bukovace
- 3 jajeta
- **100 g** prezli
- **1 ravna kašica** soli
- **2 kašike** brašna
- **1,5 dl** ulja

Priprema

Pecurkama odrežite peteljku, upotrebite je za corbicu. Pecurke su u obliku lepeza, svaku posolite sa malo soli i redjajte u posudu. Ostavite desetak minuta da omekšaju.

U posudu umutite jaja sa malo soli, u drugoj posudi pomešajte prezle i brašno. Stavite tiganj na vatru, sipajte ulje i sacekajte da se zagreje. Svaki komad pecurke uvaljajte prvo u mešavinu prezli i brašna, onda u jaja i stavite na toplo ulje da se prže.

Pržene-pohovane pecurke stavljajte na kuhinjski papir da se ocede. Servirajte uz salatu po vašoj želji. Uz njih možete poslužiti i sir.

Savet