

Pohovani svinjski vrat sa trapistom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** parcadisvinjskog vrata, bez kostiju
- **200** grezli
- **150** gtrapista
- **200** gbrašna
- 2jajeta
- **za prženjeulje**
- **po ukususo** i mleveni crni biber
- **2** kašikemešavine zacina

Priprema

Parcad svinjskog vrata istanjite, posolite, pobiberite i zacinite mešavinom zacina.

U dublji tanjur polupajte jaja i izmutite žicom za mucenje. U tanjur sa prezлом krupno narendajte trapist i promešajte. Parcad svinjskog vrata pobrašnite sa obe strane, uvaljajte ih u izmucena jaja i oblepite mešavinom prezli i trapista.

A zatim ispržite meso na vecoj kolicini zagrejanog ulja.

Kada meso porumeni sa obe strane isprženu parcad stavite na tanjur obložen papirnatim salvetama. Na tanjur za serviranje stepenasto poreajte parcad svinjskog vrata, pa od gore sitno narendajte trapist. Dekorišite sitno narendanom šargarepom i parcadima limuna. Služite uz pire krompir.

Savet