

Pohovani sojini odresci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** sojinih odrezaka
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **2 kom.** lovorovog lista
- **malobibera** u zrnu
- **po ukusu** soli
- **5-6 dl** vode

Za premazivanje:

- **2-3 kašike** senfa

Smesa za pohovanje:

- **100 g** brašna
- **100 g** prezli
- **2** jajeta
- **maloulja** za prženje

Priprema

U lonac sa hladnom vodom ubacite suvi biljni zacin, lovorov list, biber u zrnu i soli po ukusu. Dodajte odreske i kuvajte 10 minuta, a zatim odreske ostavite u vodi još 15 minuta radi pojacanog ukusa. Ocedite i pritisnite težim predmetom kako bi se bolje ocedili, posto imaju puno tecnosti. Posolite po ukusu, utrljajte suvi biljni zacin pa

svaki odrezak sa gornje strane premažite sa malo senfa.

Odreške pažljivo uvaljajte u brašno, provucite kroz umucena jaja pa uvaljajte u prezlu. Pržite na umerenoj temperaturi sa jedne strane, pa kad porumene okrenuti ih i sa druge strane. Vadite ih rešetkastom kašikom i stavljajte na papirne ubruse da se ocede od suvišne masnoce. Poslužite sa kuvanim krompirom ili prilogom po želji.

Savet

Od 100g. ne spremljenih odrezaka dobijete 350g. hidriranih odrezaka.