

Punjena pohovana jaja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **50** gšunkarice
- **2 kašike** majoneza
- **maloparmezana**
- **po ukusu**soli, bibera suvog biljnog zacina
- **malosveži** list peršuna
- **po potrebi**ulje za prženje

Smesa za pohovanje:

- **2**jajeta
- **100 g**brašna
- **100 g**preazi
- **malo** susama

Priprema

Tvrdo skuvajte jaja, ohladite i ogulite. Jaja presecite na pola, izvadite žumanca i u manjoj posudi izdrobite. Žumancuma dodajte sitno iseckanu šunkaricu, list peršuna, parmezan, majonez, suvi biljni zacin, posolite i pobiberite. Sve sastojke dobro izmešajte i napunite smesom. Potom jaja spojite, pažljivo uvaljajte u brašno, provucite kroz umucena jaja i na kraju prezlu pomešanu sa susamom. Pržite na umerenoj temperaturi u dubljem ulju, dok ne dobiju zlatno žutu boju. Poslužite sa prilogom po želji.

Savet