

Pijane bukovace



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **2 dl piva**
- **1/2 kašicicesoli**
- **150 g brašna**
- **400 g bukovaca**
- **po potrebibrašno** (za valjanje pecuraka)
- **po potrebiulja** (za prženje)
- **po ukusu** u svog biljnog zacina
- biber

Priprema

Bukovace oprati, ocistiti i staviti na cistu krpu da se lepo ocede od viška vode. Zatim ih posoliti i uvaljati u brašno.

Belanca i žumanca odvojiti. U belanca dodati prstohvat soli i umutiti ih u cvrst sneg. U posebnoj ciniji pomešati žumanca sa malo soli i pivom i lepo sve umutiti mikserom. Na kraju žumancima dodati brašno i umutiti testo malo gušće od smese za palacinke. Zatim lagano varjacom u tu smesu dodati umucena belanca (umešati laganim pokretima, da belanca ne bi splasla).

Ulje zagrejte na srednjoj temperaturi (ne sme biti previše vruce). Bukovace umakati u pripremljeno testo, pa stavljati u zagrejano ulje. Pržiti dok lepo ne porumene sa obe strane.

Savet

Poslužiti uz kiselo mleko.