

Carsko predjelo



Sastojci

Potrebno je:

- 280 g svinjskog mesa
- 1 kriška belog hleba
- 7 jaja
- 1 manja glavica crnog luka
- 2 veze rotkvica
- malo mleka
- kisela pavlaka
- beli biber
- brašno
- malo limunovog soka
- ulje
- so

Priprema

Svinjsko meso ispeci u rerni, ohladiti i samleti sa hlebom nakvašenim i oce?enim od mleka. Dodati jedno jaje, malo bibera i sitno secen crni luk, pa sve dobro izmešati.

Obariti tvrdo 6 jaja, a meso podeliti na 6 delova i od svakog formirati pogacicu debljine pola prsta. Njome omotati svako kuvano jaje, uvaljati ih u brašno i peci na vrelom ulju.

Posle prženja ohladiti i pažljivo seci na tanke režnjeve.

Posebno pripremiti salatu od rotkvica isecenih na tanke listice. Rotkvice posle secenja re?ati u dublju posudu, posoliti i preliti kiselom pavlakom u koju je dodata kašicica ulja, malo soli, beli biber i malo limunovog soka.