Malo drugaciji pohovani hleb



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pohovanje:

- **4**jajeta
- **1/2 kašicice**soli
- **300 ml**mleka
- **100 g**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone

I još:

- **1**vekna, isecenog, hleba

Priprema

U vanglicu razbiti jaja, dodati so, pa ih, žicom za mucenje, umutiti, samo da se sjedine belanca i žumanca. Sipati mleko i sjediniti. Na kraju dodati mešavinu brašna i sode bikarbone. Žicom dobro umutiti, da nema grudvica. Pripremljenu smesu ostaviti da odstoji, 15 minuta.

U dublji tiganj sipati ulje (200 ml) i staviti da se ugreje. Parcice hleba potapati u pripremljenu smesu i spuštati na zagrejano ulje. Pržiti hleb na srednjoj temperaturi. Kada jedna strana hleba porumeni okrenuti je na drugu stranu.

Pohovani hleb vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti ga uz džem, med, maslac, sir, kajmak...

Savet

Od ove smese za pohovanje ja sam ispohovala 18 paria hleba. Nain pohovanja je toliko dobar da i narednog dana hleb ostaje potpuno isti, po ukusu i mekoi. Samo ga stavite u mikrotalasnu i kao da ste ga tog trenutka pohovali. I, da ne zaboravim, svremena na vreme smesu za pohovanje promešati, da brašno ne bi ostalo pri dnu.