Pohovani škembici

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg goveih škembica
- 2 jajeta
- 3 kašike masti
- 3 cena belog luka
- 1 veza zeleni
- 5 zrna bibera
- 1 list lorbera
- malo mrvica (prezle)
- brašno
- so

Priprema

Ocišcene škembice oprati u nekoliko voda, posoliti, dodati vezu zeleni, 5 zrna bibera, 3 cena belog luka i 1 list lorbera, pa staviti u ekspres-lonac i kuvati oko pola casa od momenta kada pocne da šišti. U obicnom loncu treba kuvati oko 5 casova na tihoj vatri. Potom lonac skinuti sa šptoreta, a kada se ohladi, otvoriti i izvaditi škembice. Ocediti ih od vode, ohladiti, iseci na cetvrtaste komade, svako parce najpre uvaljati u brašno, zagim u razmucena jaja i najzad u mrvice. Pržiti ih na vreloj masti ili ulju sa obe strane da porumene. Služiti tople.