

Posne punjene prženice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriški** bajatog hleba
- **4-5 kašika** ajvara
- **1** riblja pašteta
- **4 parce** biljnog kackavalja
- **250 ml** piva
- **5- 6 kašika** brašna
- **150 g** prezle
- **po potrebi** ulja

Priprema

Hleb iseci na tanke šnite. Pivo i brašno umutiti, tako da se dobije smesa gušća od smese za palacinke. Na jednu krišku hleba namazati ajvar, a na drugu riblju paštetu. Preko staviti parce biljnog kackavalja, preklopiti drugom namazanom kriškom i lepo slepiti rukama.

Dobijeni sendvic umociti u mešavinu piva i brašna, a zatim uvaljati u prezle. Postupak ponavljati, dok se materijal ne potroši.

Pržiti u dobro zagrejanom ulju, pa odlagati na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoće. Služiti tople uz kecap ili posni majonez.

Savet