

Pohovane pecurke sa susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **2** jajeta
- **1 d**lmleka
- **100 g**brašna
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **100 g**susama
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Šampinjone ocistiti, vece preseći na pola.

Žicom umutiti jaja sa mlekom i brašnom, dodati zaccine (dobije se smesa gušća od smese za palacinke).

Šampinjone uvaljati u smesu od jaja, pa ih uvaljati u susam. Peci u tiganju u zagrejanom ulju dok ne poprime zlatno-žutu boju. Vaditi ih na ubrus da se ocede od viška masnoce.

Služiti uz tartar sos.

Savet

Jako brzo i ukusno predjelo. Prijatno :-)