

Pohovani sir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Poh I:

- **200 g** brašna
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** prezle
- **1 kašičica** kukuruznog brašna
- **1 kašičica** pšenice griza
- **mal**o bibera
- **mal**o suvog peršunovog lista
- **1 kašičica** crvene mlevene paprike

Poh II:

- **200 g** prezle

Za umakanje:

- **2** jajeta
- **mal**o soli

Priprema

Trapist sir izrezati na debljinu 5 mm. Jaja sa malo soli dobro izmutiti viljuškom. Svaki komad sira prvo skvasite u malo vode. (Zašto u vodi? Poh će se bolje držati na siru). Sastojke za poh I stavite sve u zdjelicu i dobro izmešajte. Dobro uvaljajte sir u poh I. Potom taj komad sira uvaljajte u jaja, pa u poh II - prezle. U manju tavu

sipamo ulje, zagrijemo ga da bude vrelo, stavimo sir i pržimo 15-20 sekundi, sa jedne strane, okrenemo pa sa druge strane. Dovoljno je da poh promeni boju i postane lepo rumen. Pecenu parcad sira vadimo i stavljamo na papirni ubrus.

Savet

Probala sam puno naina, nailazila na probleme prilikom pohovanja sira, da iscuri, da se naduva, da zgori, a iznutra ostane tvrd.... ali od kad sam našla ovaj recept ne menjam ga. Služite ga toplog.