

Pohovani crni luk



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 velike glavice** crnog luka
- **200 g** brašna
- **100 g** prezli
- **2 kašike** kukuruznog griza
- **po potrebi** so
- **3** jajeta
- **300 ml** ulja za prženje

Priprema

Luk oljuštiti pa ga iseci na kolutove. Svaki kolut razdvojiti na prstenove.

Izmutiti jaja pa ih posoliti po ukusu. Pomešati kukuruzni griz i prezle.

Kolutove luka prvo uvaljati u brašno, zatim u razmucena jaja pa u mešavinu prezli i kukuruznog griza.

Pržiti u zagrejanom ulju. Izvaditi na papirni ubrus da se ocedi višak masnoće. Poslužiti kao toplo predjelo.

Savet