

Pohovani bataci i karabataci



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2batka
- 2karabotka
- 3-4 cenabelog luka
- 4 kašikeulja
- po ukususo
- po ukusumleveni crni biber
- 2jajeta
- 150 gbrašna
- 1 kašikaaleve paprike
- za prženjeulje

Priprema

Skinite kožicu sa mesa, operite ga hladnom vodom i prosušite kuhinjskim ubrusom. Meso premažite mešavinom ulja (2 kašike) ispresovanog belog luka, soli i bibera. Premazano meso stavite u sud, poklopite i ostavite da odstoji u frižideru najmanje 3 sata.

Uzimajte parce po parce, uvaljajte u brašno a zatim u jaja.

Spuštajte u zagrejano ulje, smanjite temperaturu.

Sa obe strane pecite do lepe žuto braon boje.

Preostalo jaje od pohovanja posolite i prepecite i njega na ulju na kom ste pekli meso.

Peceno meso stavite na kuhinjski ubrus da se ulje ocedi, servirajte na tanjir, servirajte i omlet od jaja uz prilog po želji i poslužite.

Savet