

Pohovane bukovace (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bukovaca
- **2** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so

Za pecenje:

- **maloulja**

Priprema

Volim pecurke i cesto ih spremam. Šampinjone sam nekoliko minuta samo prpržila na malo maslaca. Bukovace ocistiti, ja ni jedne pecurke ne perem u vodi, samo ih ocistim krpom. Koristim samo šešire. :) drške su žilave, njih cu danas iskoristiti u corbi, ali jako sitno naseckane. Vece bukovace, obicno su tvrde, prokuvam u vodi nekoliko minuta. Izvaditim na papirni ubrus, da upuje vodu, malo prstima stisnem. ako treba još jednom ih stavim na papirni ubrus. U zdelu staviti jaja, posoliti, pobiberiti, sve izmešati. U tanjir staviti brašno, uvaljati bukovace, pa u jaja, peci na malo ulja sa jedne i druge strane. Staviti na papirnati ubrus, da se ocede od viška ulja. Servirati tople i jesti sa prilogom po izboru. :)

Uvaljati u brašno jednu i drugu stranu, pa u jaja, potom na malo ulja peci.

Savet